Rolada drobiowa ze szpinakiem w cieście francuskim

30 min.

4 os.

480 kcal/os.

8.90/os.

Składniki

- filet z kurczaka - 1 kg
- ciasto francuskie mrożone - 1 opak.
- szpinak mrożony - 1 opak.
- śmietanka 30% - 50 ml
- masło - 1/4 kostki
- koper suszony - 1 opak.
- serek topiony śmietankowy - 100 g
- śmietana kwaśna 18% - 1/2 szklanki
- czosnek - 1 główka
- wczesne ziemniaki -1 kg
- jaja - 1 szt.
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ogórek szklarniowy średni - 1 szt.
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Cienko rozklep umyty filet z kurczaka. Ciasto francuskie rozwałkuj na grubość 3 mm.

Szpinak przesmaż na patelni z czosnkiem, solą i pieprzem. Dodaj śmietankę 30%, smaż przez 5 minut do odparowania wody.

Rozwałkowane ciasto posmaruj serkiem topionym, wyłóż na nie rozklepany filet z kurczaka oraz przesmażony szpinak. Zawiń w roladę i posmaruj roztrzepanym jajkiem. Wstaw do rozgrzanego do 1750C piekarnika na 25 minut. W tym samym czasie wstaw do gotowania na 20 minut młode ziemniaki. Zrób purée.

Upieczoną roladę wyjmij z piekarnika i gorącą pokrój w plastry o grubości 3 cm (nożem z ząbkami). Rzodkiewkę oraz obrany ogórek zetrzyj na tarce na dużych oczkach. Dodaj śmietanę 18%. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Ziemniaki połącz z masłem, posyp suszonym koperkiem. Do miseczki nałóż mizerię. Smacznego!