

Roladki drobiowe z tarniną



Składniki

- filet z kurczaka podwójny 1 szt
- szynka wędzona 4 plastry

Farsz:

- cebula biała 1 szt
- jabłko 1 szt
- orzechy włoskie 3-4 łyżki
- burak 1 szt
- olej 2 łyżki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- konfitura z tarniny 2 łyżki
- jajka 2 szt
- bułka tarta do panierki

Sposób przygotowania

Przygotowanie farszu: Ugotowanego buraka ścieramy na tarce. Jabłko i cebulę kroimy w kostkę, a następnie drobno siekamy orzechy. Dodajemy 2 łyżki oleju i 2 łyżki konfitury z tarniny. Doprawiamy pieprzem i dokładnie mieszamy.

Przygotowanie mięsa: Filet z kurczaka rozcinamy na 4 płaty. Rozbijamy i odrobinę doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na każdy płat mięsa kładziemy plaster szynki np. szwarcwaldzkiej. Następnie wykładamy farsz i ciasno zwijamy roladki. Obtaczamy je w jajku oraz bułce tartej i smażymy ze wszystkich stron aż do uzyskania złotego koloru. Tak przygotowane roladki drobiowe można zaserwować na ciepło na obiad lub podać, pokrojone w plastry, na kolację.