rolada z piersi drobiu

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

rolada z piersi drobiu

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- piersi drobiu - 50 dag
- białka - 2 szt.
- pieczarek - 20 dag
- sól czosnkowa, sól - 1 szt.
- oliwy lub oleju - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Pieczarki oczyszczamy, myjemy, osączamy, kroimy w drobną kostkę, wsypujemy do wrzącej wody, doprowadzamy do wrzenia, odcedzamy, wsypujemy do rondelka, chwilę podduszamy, przyprawiamy do smaku solą, studzimy. Mięso z drobiu zbijamy zwilżonym tłuczkiem, a następnie pobijając łączymy w jeden duży płat. Poszczególne zbite płatki powinny zachodzić na siebie. Powierzchnię łączenia płatów smarujemy białkiem. Ostudzone pieczarki mieszamy z ubitym na pianę drugim białkiem, oprószamy solą czosnkową. Uzyskanym w ten sposób nadzieniem smarujemy płat mięsa, zwijamy w ścisły rulon. Obwiązujemy ścisło nitką bawełnianą tak jak baleron. Uformowaną roladę obrumieniamy, wkładając na rozgrzaną patelnię posmarowaną oliwą lub olejem. Po obrumienieniu przekładamy do rondla, podlewamy wrzącą wodą, dusimy pod przykryciem do miękkości. Miękką roladę kroimy w poprzek na porcje, układamy na ogrzanym półmisku, obkładamy pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podajemy z dodatkiem surówki z sałaty, cykorii lub ze świeżych ogórków.

Smacznego!