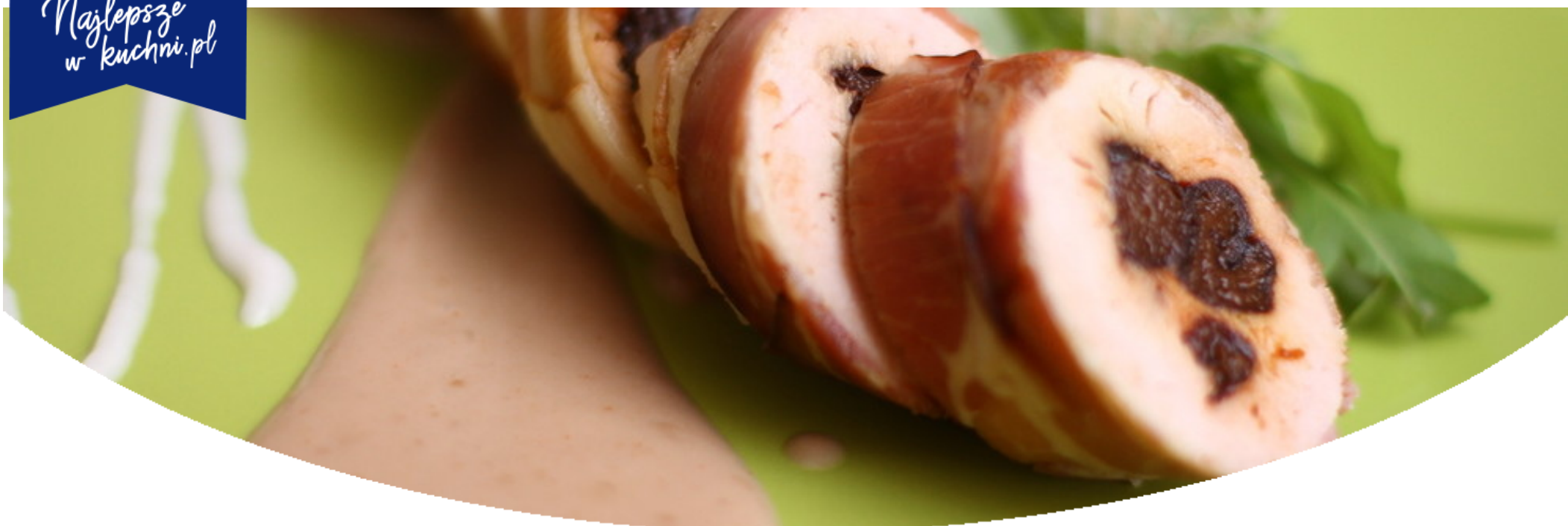




Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi śliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna rolada z piersi z kurczaka z suszonymi śliwkami podawana z aromatycznym sosem śliwkowo-śmietanowym to uczta dla podniebienia, na którą warto sobie pozwolić!

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 170 stopni C. Filet z kurczaka myjemy i dokładnie osuszamy. Kroimy tak, aby uzyskać duży płat, który delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Przyprawiamy do smaku.

Krok 2

Suszone śliwki kroimy na mniejsze kawałki i kładziemy wzdłuż jednego boku fileta. Zawijamy i spinamy wykałaczkami.

Krok 3

Mięso umieszczamy w naczyniu żaroodpornym, podlewamy winem i dusimy ok. 30 minut w piekarniku.

Krok 4

Przygotowujemy sos. Śliwki suszone bardzo drobno kroimy. Umieszczamy w rondelku i podlewamy winem. Dodajemy sól i miód, a także sok z ½ cytryny i całość gotujemy, po czym blendujemy. Dodajemy śmietankę łaciatą i dusimy jeszcze ok. 5-10 minut, aż sos zgęstnieje. Roladę kroimy w plastry i podajemy z sosem śliwkowym.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 filet z kurczaka,

10 suszonych śliwek,

1 łyżeczka soli,

1 łyżeczka pieprzu,

1 łyżeczka curry,

½ szklanki białego wina

Sos:

10 suszonych śliwek,

½ szklanki białego wina,

½ szklanki śmietanki łaciatej 12%,

½ cytryny,

1 łyżka miodu,

1 łyżeczka soli