



Zawijańce drobiowe z szynką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wyśmienite na niedzielny obiad i rodzinną uroczystość.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Umyte i osuszone mięso kroimy na pół i lekko rozbijamy. Oprószamy z obu stron przyprawą do kurczaka. Do miski wlewamy Śmietankę Łaciatą i wkładamy do niej kurczaka, odstawiamy na 1 godzinę do lodówki. Cebulę kroimy w półplastry.

Krok 2

Mięso smarujemy z jednej strony musztardą. Na każdym kawałku układamy po plasterku szynki, oraz porcji cebuli i sera. Zwijamy i obwiązujemy nicią.

Krok 3

Roladki podsmażamy na oleju, a następnie przekładamy do rondla i zalewamy wodą. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie. Dusimy 30 minut.

Krok 4

W trakcie kiedy roladki się duszą na wolnym ogniu, gotujemy w osobnym garnku ziemniaki. Roladki podajemy z ziemniakami posypanymi natką pietruszki.

Składniki:

2 pojedyncze filety z kurczaka

4 plastry wędzonej szynki

1 cebula

100 ml śmietanki Łaciatej 30%

2 trójkątne pikantne serki topione

1 łyżka musztardy

1 łyżka przyprawy do kurczaka

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

3 ziela angielskie

3 liście laurowe

ziemniaki (opcjonalnie)

2 łyżki natki pietruszki