



Zawijaniec drobiowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne i wykwintne danie, świetnie smakuje z surówką z kapusty. Ciasto francuskie jest delikatne i chrupiące, skrywa w środku pyszne drobiowe mięso i pieczarki.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180°C. Filety z kurczaka myjemy, osuszamy i przekrawamy na pół w poprzek. Lekko rozbijamy i przyprawiamy z obu stron solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka i ziołami prowansalskimi.

Krok 2

Obrane pieczarki i cebulę kroimy w plasterki. Cebulę szklimy na rozgrzanym oleju, dodajemy pieczarki i smażymy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem.

Krok 3

Ciasto francuskie oprószamy mąką i rozwałkowujemy na cienki prostokąt. Wkładamy filety, pieczarki i żółty ser, zostawiając 2 cm boku. Roladę składamy i zwijamy.

Krok 4

Smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy w piekarniku o temperaturze 180°C przez 30 minut.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 3 pojedyncze filety z kurczaka
- 2 cebule
- 500 g pieczarek
- 10 plastrów żółtego sera
- 1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 łyżki oleju do smażenia
- 50 g mąki