

Roladki z kurczaka z serem i boczkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki na pesto: 60 g sera parmezan pokroić na kawałki ok. 1-2 cm, 200 g cukinii pokroić na kawałki ok. 2-3cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 60 g sera parmezan pokrojonego na kawałki ok. 2-3 cm, 50 g blanszowanych migdałów, 20 g świeżych liści bazylii. Wlać 100 g oliwy z oliwek, dodać 0,5 łyżeczki soli (można nieco więcej). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować pesto – czas 1 minuta, prędkość 12.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć pesto do innego naczynia, dzbanek umyć.

Krok 4 - 500 g filetów z kurczaka umyć, osuszyć, ułożyć na desce do krojenia. Za pomocą ostrego noża pokroić w plastry grubości ok. 1,5-2cm. (ok. 8 szt.). Każdy plaster mięsa rozbić dość cienko młotkiem do mięsa na cienkie płaty. Każdy kawałek posolić i posypać solą i pieprzem. Płaty mięsa posmarować serkiem ziołowym lub czosnkowym do smarowania pieczywa, posypać majerankiem suszonym. Zawinąć mięso z serkiem formując roladki. Każdą roladkę owinać plastrem boczku i ułożyć je w naczyniu do gotowania na parze. Roladki posypać pieprzem mielonym.

Krok 5 - Do naczynia miksującego wlać 600 ml wody, naczynie z roladkami ustawić na

dzbanku, przykryć. Gotować roladki na parze – program gotowanie na parze – czas 25 minut.