



przepisy.pl

Rolada z kurczaka z suszonymi owocami



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- figi suszone - 100 gramów
- morele suszone - 100 gramów
- orzechy pistacjowe - 100 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- żelatyna - 2 łyżki
- olej roślinny - 100 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj, osusz. Ostрым nożem przekrój kurczaka wzdłuż mostka, tak aby można było wyluzować kości i powstał płat mięsa. Płat mięsa przetnij po długości na pół. Przyprawę do pikantnego kurczaka rozmieszaj w misce, w kilku łyżkach oleju zamarynuj w niej mięso. Całość przykryj folią spożywczą odstaw na 12 godzin do lodówki.
2. Przygotuj farsz. Posiekaj natkę kolendry, rozetrzyj na miazgę czosnek, figi i morele pokrój w grubą kostkę dowolnej wielkości. W misce pomieszaj owoce, pistacje, mięso mielone, przyprawy Knorr, natkę, czosnek i łyżkę żelatyny. Farsz dopraw do smaku odrobina soli, podziel na dwie części.
3. Folię aluminiową wysmaruj olejem ułóż na niej jeden płat kurczaka, przykryj go folią spożywczą i rozbij tłuczkiem formując w miarę możliwości równomierny prostokąt. Mięso z wierzchu oprószyć żelatyną ułóż na nim połowę farszu.
4. Mięso rozsmaruj na kurczaku po czym wszystko razem dokładnie zroluj w folii aluminiowej. Końce folii zroluj jak cukierka nadając roladzie równy kształt. Tak samo przygotuj roladę z pozostałego płatu mięsa i drugiej połowy farszu.
5. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na co najmniej 45 minut. Roladę podawaj z chłodzoną na kanapki lub jako wędlinę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl