



Sposób przygotowania

Filet myjemy, oczyszczamy i suszymy papierowym ręcznikiem. Kroimy na mniejsze kawałki, mielimy lub miksujemy. Dodajemy pastę z pomidorów, pokrojony bardzo drobno ser, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką i czosnkiem niedźwiedzim. Całość bardzo dokładnie mieszamy lub miksujemy. Ciasto rozwijamy i na całą powierzchnię nakładamy farsz. Za pomocą noża do pizzy przekrawamy po długości na dwie równe części, następnie po szerokości na paski ok. 5 cm. Każdy prostokąt bardzo delikatnie rolujemy i układamy zachowując odstępy na okrągłej formie o średnicy ok. 25 cm. Może to być forma na tarte lub tortownica, należy wcześniej wyłożyć ją papierem do pieczenia. Każdą roladkę smarujemy roztrzepanym jajkiem (boki i wierzch). Tak przygotowane roladki wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C. Pieczemy w tej temperaturze 15 min, a następnie 20 min w 180°C. Smacznego

Roladkowe ciasto francuskie z mięsem, pastą pomidorową i camembert



Składniki

- 400 g filetu z kurczaka (1 duża pierś)
- 100 g pasty z suszonych pomidorów z oliwkami
- 100 g sera camembert z pieprzem
- sól do smaku
- pieprz czarny do smaku
- mielona ostra papryka do smaku
- ¼ łyżeczki suszonego czosnku niedźwiedziego
- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego (375 g)
- 1 jajko