



Sposób przygotowania

Filet przekrawamy w poprzek na długość, delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Każdy kawałek oprószamy pieprzem (nie solimy!!!) od wewnętrznej strony posypujemy posiekaną natką pietruszki. Na każdym układamy po kawałku sera i zawijamy w zgrabne roladki, lekko dociskając. Zupę cebulową wysypujemy na tackę, zrolowane roladki obtaczamy w sproszkowanej zupie. Układamy roladki na rozgrzanym oleju, smażymy na złoty kolor w międzyczasie każdą roladkę skrapiamy sosem sojowo-grzybowym (tylko dla uzyskania koloru). Podsmażone roladki zalewamy śmietanką, na patelni gdzie się smażyły lub przełożymy roladki do wyższego garnka. Wtedy śmietankę włączymy na patelnię i przełączymy do roladek by zebrać smak. Zmniejszamy gaz i gotujemy na małym ogniu ok. 15 minut mieszając od czasu do czasu. Pilnujemy aby sos nie wrzał. Po tym czasie roladki i sos gotowy.

Roladki drobiowe



Składniki

- 1 szt. podwójny filet z kurczaka
- 2 szt. zupa francuska cebulowa
- 250 ml. śmietany 30%
- 1 szt. serek (bloczek) topiony z ziołami (średnio na 4 gotowe kawałki mięsa 1 serek)
- olej do smażenia
- pieprz mielony, natka pietruszki
- Sos sojowo-grzybowy