

Dodana: 22 listopad 2022 10:03

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:18

Rolada z kurczaka - Stowarzyszenie „Moszczonka” Moszczony Pańskiej

Rolada z kurczaka - Stowarzyszenie „Moszczonka”



Składniki

- Duży, ok.2,5 kg kurczak
- 40 dag filetu z kurczaka
- 0,5 łyżeczki pieprzu naturalnego
- 0,5 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 1 łyżeczka czosnku
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- 5 łyżeczek przyprawy do kurczaka
- sól

Sposób przygotowania:

Kurczaka myjemy, osuszamy, luzujemy z kości, nacinając odpowiednio tuszkę i wyjmując kości. Rozłożone, już bez kości, mięso nacieramy przyprawami i zostawiamy na 2 godz.

Filet z kurczaka kroimy na plastry.

Mięso z tuszki kurczaka rozkładamy na drewnianej desce. Młotkiem do kotletów lekko rozbijamy. Układamy na nim plastry fileta. Zwijamy wszystko w ciasny rulon, wkładamy do foliowego worka do pieczenia i dodatkowo w siatkę do wędzenia.

Do dużego garnka wlewamy wodę (do połowy pojemności) i doprowadzamy do wrzenia. Zanurzamy worek z roladą w gotującej się wodzie (ma być zakryty w całości) i na wolnym, niewielkim ogniu gotujemy 2 godz.

Wyjmujemy, odkładamy na deskę i lekko studzimy – nie wyjmując z siatki i worka. Gdy przestygnie lekko, przyciskamy z góry drugą deską albo ciężkim talerzem i pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Dopiero wówczas wyjmujemy roladę z siatki i worka, podajemy pokrojoną w grubsze plastry.

Do rolady polecamy podlaskie przyprawy i zioła:

1. <https://produkty.podlaskie.eu/darynatury> (<https://produkty.podlaskie.eu/darynatury>)
2. <https://produkty.podlaskie.eu/runo> (<https://produkty.podlaskie.eu/runo>)



- [\(/resource/image/2/1138/252/541/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/252/541/0x0.jpg)



- [\(/resource/image/2/1138/252/542/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/252/542/0x0.jpg)



- [\(/resource/image/2/1138/252/540/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/252/540/0x0.jpg)