

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/pieczona-roladka-z-piersi-kurczaka-ze-szparagami-zolтым-serem-puree-dyniowe-mloda-marchew-glazurowana>

Pieczona roladka z piersi kurczaka ze szparagami żółtym serem, puree dyniowe, młoda marchew glazurowana

WYRÓŻNIENIE



Składniki:

- Pierś z kurczaka -140g
- Ser żółty - 50g
- Szparagi zielone - 6 szt.
- Dynia - 100g
- Masło - 50g
- Sól, pieprz
- Cukier - 1 łyżeczka
- Młoda marchew -2 szt.

Sposób wykonania:

Pierś z kurczaka rozbić delikatnie tłuczkiem i przyprawić solą i pieprzem. Dodać żółty ser oraz szparagi. Zawinąć roladkę i piec w temperaturze 160 °C przez około 14 minut. Dynię ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru i masła. Gdy będzie miękka zmiksować na gładkie puree. Młodą marchew ugotować w wodzie z solą i cukrem. Następnie podsmażyć na maśle.