

ROLADA Z KURY

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:06 -

1 duża kura, tłuszcz do pieczenia; podroby (żołądek, wątróbka), 50 g natki pietruszki, 2 duże marchewki, sól, pieprz, sproszkowana czerwona papryka

Oddzielić mięso od kości, wyrównać płat mięsa ścinając grubsze miejsca tak, aby uzyskać płat o grubości 2 cm. Ścinki mięsa, wątróbkę, żołądek i serce przepuścić przez maszynkę. Posiekać natkę pietruszki, marchewki ugotować, pokroić w bardzo drobną kostkę. Wymieszać zmielone mięso z warzywami, dodać soli i pieprzu do smaku.

Posypać płat mięsa solą, następnie rozsmarować nadzianie i zwinąć w roladę, obwiązując ją sznurkiem. Posypać roladę czerwoną papryką, ułożyć w rondlu, podlać 2 łyżki wody, wstawić do piekarnika nagrzanego do 150°C. Piec około 1,5 godziny.

wg przepisu z sieci