



WIELKANOCNE ROLADKI



Składniki

- 2 pojedyncze filety z kurczaka
- 1 szt. mozzarelli w kulce
- 8 suszonych pomidorów
- 8 suszonych moreli
- 2 łyżki miękkiego masła
- ½ natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 1 łyżka oleju

Sposób przygotowania

Filety z kurczaka przekroić na pół, rozbić delikatnie na większe kawałki. Doprawić solą i pieprzem. Suszone morele i pomidory pokroić w paski. Natkę pietruszki drobno posiekać. Do masła dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, natkę, sól i pieprz. Mozzarellę odsączyć z zalewy i pokroić na paseczki. Plastry kurczaka posmarować masłem czosnkowo-pietruszkowym. Na jednej stronie płatów układać pomidory, morele i mozzarellę. Zawijać w roladę (za pomocą wykałaczek). Roladki podsmażyć na rozgrzanej patelni na małej ilości oleju. Przełożyć na blaszkę do pieczenia i piec przez około 25 minut w 180 stopniach C. Roladki można podać z ryżem i świeżą sałatką.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/



ŚWIĄTECZNA PIECZEŃ



Składniki

- 1 kg mielonego mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego
- 1 cebula
- 1 jajko
- 3 łyżki bułki tartej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 ugotowana marchewka
- 1 szklanka odsączonego groszku konserwowego

Przyprawy:

- sól, pieprz
- 1 łyżeczka majeranku
- ½ łyżeczki rozmarynu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki tymianku
- szczypta gałki muskatołowej
- szczypta cząbru

Sposób przygotowania

Cebulę drobno pokroić i zeszklić na maśle. Do zmielonego mięsa dodać jajko, bułkę tartą, przeciśnięty przez praskę czosnek, koperek, natkę pietruszki i przyprawy. Mięso dobrze wymieszać i chwilę wyrabiać. Na koniec dodać pokrojoną ugotowaną marchewkę i odsączony groszek. Jeszcze raz wymieszać. Formę keksówkę posmarować olejem, oprószyć bułką tartą i wyłożyć masę mięsną. Wyrównać i wierzch posypać bułką tartą. Piec przez około 1 godzinę w 180 stopniach C. Gotową pieczeń można podawać na ciepło, ale także na zimno na stół wielkanocny.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/