Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля
22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

Продукты для рецепта

- Филе курицы - 0,5 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Курага - 50 гр.
- Огурец маринованный - 1 шт.

- Лук - 2 шт.
- Яйцо - 2 шт, Сыр - 50 гр.
- Соль, перец, специи

Грибы

Шампиньоны нарезаем кубиками.

Лук

Нарезаем одну луковицу кубиками.

Шампиньоны

Обжариваем грибы и лук до золотистого цвета

Фарш

Филе курицы и 1 луковицу пропускаем через мясорубку.

Фарш соли, перчим, добавляем 1 небольшое яйцо.

Перемешиваем.

Курага

Курагу нарезаем мелкими кусочками.

Огурец

Огурец нарезаем кубиками.

Рулет

На стол расстилаем пищевую плёнку.

На плёнку выкладываем фарш и равномерно распределяем толщиной 1см.

Фарш посыпаем сыром,натёртым на крупной тёрке.

Куриный рулет

Сверху равномерно выкладываем грибы,курагу и огурцы.

Куриный рулет с грибами и курагой

Сворачиваем рулет.

При помощи плёнки загибаем один край.

Рулет.

Заворачиваем второй край, формируем рулет.

Рулет готов.

При помощи плёнки переносим рулет на противень и осторожно убираем плёнку.

Смазываем рулет яйцом.

Запекаем в разогретой до 160 духовке 30-40 минут.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}