

## 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.

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---

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



### Грибы

Шампиньоны нарезаем кубиками.



### Лук

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---

Нарезаем одну луковицу кубиками.



### Шампиньоны

Обжариваем грибы и лук до золотистого цвета



### Фарш

Филе курицы и 1 луковицу пропускаем через мясорубку.

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---

Фарш соли, перчим, добавляем 1 небольшое яйцо.

Перемешиваем.



### Курага

Курагу нарезаем мелкими кусочками.



### Огурец

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---

Огурец нарезаем кубиками.



## Рулет

На стол расстилаем пищевую плёнку.

На плёнку выкладываем фарш и равномерно распределяем толщиной 1 см.

Фарш посыпаем сыром, натёртым на крупной тёрке.

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---



Куриный рулет

Сверху равномерно выкладываем грибы, курагу и огурцы.



Куриный рулет с грибами и курагой

Сворачиваем рулет.

При помощи плёнки загибаем один край.

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---



**Рулет.**

Заворачиваем второй край, формируем рулет.



**Рулет готов.**

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

Смазываем рулет яйцом.

## Куриный рулет с грибами и курагой

Добавил(а) Оля

22.06.10 02:51 - Последнее обновление 22.06.10 03:53

---

Запекаем в разогретой до 160 духовке 30-40 минут.

**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}