

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}