Tekst i zdjęcie: **mbc1** - Młodszy Kucharz (270)

Roladki z filetu z kurczaka ze szpinakiem

Ciekawa propozycja na wielkanocny obiad

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- śmietanka, 300 g
- ugotowane ziemniaki, 500 g
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- szynka parmeńska, 12 szt.
- natka pietruszki, 0.5 szkl.
- masło, 50 g
- szpinak , 2 g
- pierś z kurczaka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Uwaga do składników - szpinak 2 GARŚCI (może być mrożony). Szynka - 12 plastrów. Śmietanka 30%.Chrzan.1. Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plastry. W naczyniu żaroodpornym ułóż warstwy ziemniaków, przesypując je solą i świeżo mielonym pieprzem. Całość zalej śmietanką, wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz ok. 1 godziny. Ziemniaki powinny wchłonąć śmietankę, stać się miękkie i kremowe w smaku.2. Piersi z kurczaka przekrój w poprzek tak, aby jeden bok pozostał nieprzekrojony. Rozłóż na płasko, rozbij delikatnie tłuczkiem, oprósz solą i pieprzem. Na każdej piersi rozłóż liście szpinaku, połóż kawałek zimnego masła, posyp posiekaną natką pietruszki i zawiń w roladkę. Postaraj się boki zwinąć do środka. Tak przygotowaną roladkę owiń trzema plastrami szynki parmeńskiej i odłóż na bok.3. Po przygotowaniu wszystkich roladek, rozgrzej na patelni olej i dokładnie obsmaż roladki ze wszystkich stron. Przełóż do naczynia żaroodpornego lub, jeśli masz możliwość, wstaw razem z patelnią do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz ok. 20 minut. Po upieczeniu podaj z chrzanem śmietankowym i z ziemniakami w śmietanie.