

Rolada drobiowa z morelą i śliwką na polencie

Czas przygotowania: 60 minut

Liczba porcji: 2 porcje

Kaloryczność kcal: 3 435kJ / 820.6 kcal

Dieta: bezglutenowa

Składniki:

- 300 g piersi z kurczaka
- 50 g moreli suszonych
- 50 g śliwek suszonych
- 100 ml wina białego pół wytrawnego
- 70 ml śmietanki 30%
- majeranek
- sól, pieprz
- 2 cebule
- 300 ml bulionu warzywnego
- 300 ml mleka 3,2%
- 200 g kaszy kukurydzianej
- Świeży rozmaryn

Filet drobiowy kroimy tak by uzyskać jak największe cienkie płaty mięsa (lub rozklepujemy delikatnie młotkiem do mięsa), rozkładamy na folii aluminiowej, tak aby uzyskać prostokąt.

Doprawiamy solą i pieprzem

Następnie podsmażamy cebulkę na maśle podlewamy winem po odparowaniu alkoholu dodajemy suszone morele i śliwki, majeranek dusimy do miękkości

Gotowy farsz rozkładamy pokrywając całą powierzchnię wcześniej przygotowanego, następnie zawijamy boki i zwijamy w roladę.

Zawiniętą roladę w folie aluminiową wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 175° C na 25 minut.

Gdy nasza rolada jest w piecu przygotowujemy sos. Podsmażamy cebule, czosnek i gałązki rozmarynu na maśle podlewamy winem, gdy alkohol

odparuje dodajemy grzyby, woda nam odparuje dodajemy śmietankę gotujemy do zagęszczenia.

W tym czasie podgrzewamy bulion dodajemy mleko gdy osiągnie ok. 85 °C wsypujemy kasze energicznym ruchem mieszając trzepaczką.

Upieczoną roladę, rozwijamy z folii aluminiowej kroimy na plastry i układamy na polencie polewając sosem.

Smacznego, **Piotr Kaźmierczak**