

## Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame


Ciuperci - 250 de grame


Ceapa - 2 bucati

UntSarePiperPatrunjelCascaval ras - 100 de grame

Usturoi catei - 2 bucati

FainaLapte

 70 de minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Pentru rulada, se bate pieptul de pui ca pentru snitele, se sareaza si pipereaza.
2. Umplutura: se calesc cele 2 cepe cu 50 gr unt. Se adauga ciupercile spalate si sarate, putin patrunjel verde, usturoi. La fund se adauga cascavalul ras. Se pune umplutura peste pieptul de pui, se ruleaza si se prind cu scobitori.
3. Se introduce rulada pentru 40 min in cuptor.
4. Sosul: se caleste faina, se adauga laptele si se fierbe pana se ingroasa. Rulada se serveste cu paste si sos bechamel.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>