




Rulada de pui cu ciuperci si morcov



Ingrediente

Piept de pui - 600 de grame
Ceapa - 1 kilogram
Ciuperci - 150 de grame
Morcov - 1 bucata
Usturoi catei - 3 bucati
Unt - 50 de grame
Delikat gust de GainaCartofi - 500 de grame

 80 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Ceapa se toaca marunt si se pune la calit in 50 g unt. Se adauga ciupercile taiate feliute, patrunjelul tocat, usturoiul, apoi se adauga putin Delikat. Se mai lasa pe foc aproximativ 10 minute apoi se da deoparte.
2. Pieptul de pui se feliaza ca pentru snitele, se condimenteaza cu putin Delikat se aseaza feliile una langa alta pe o bucata de folie alimentara, fara spatiu intre ele.
3. Morcovul se taie pe lung in bastonase subtiri apoi se pune peste carnea de pui. Se adauga si umplutura de ciuperci si se raspandeste uniform. Ajutandu-ne de folia alimentara vom rula pieptul de pui pe lungime, obtinand o rulada pe care o vom fixa cu ajutorul unor scobitori.
4. Se aseaza rulada intr-o tava pentru cuptor tapetata cu unt, iar in jurul ei se pot pune cartofi taiati felii. Se da tava la cuptor pentru 40-45 de minute.

Pofta buna!

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