


## Ingrediente

Piept de pui - 4 buc  
Bacon - 8 buc  
Unt - 1 lingurita  
Ceapa - 1 bucata  
Ficat de pui - 200 de grame  
Ciuperci - 120 de grame  
Delikat condimente pentru Barbeque Pui - 1 lingurite  
Oua - 2 bucati  
SarePiperPatrunjel (legatura)

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de

### preparare

1. Prepararea umpluturii: Ceapa o curatam si o taiem cubulete. O inabusim pe foc mic cu untul, dupa care adaugam ciupercile feliate si ficateii taiati cubulete. Saram, piperam, adaugam patrunjelul verde taiat, Delikat si cele doua oua batute. Amestecam si luam de pe foc lasind la racit.
2. Prepararea pieptului de pui: In timpul cat se raceste umplutura, pregatim pieptul de pui. Fiecare bucata de piept o taiem in 2-3 bucati si o batem intre folie alimentara sa nu se rupa. Saram si piperam.
3. Dupa ce am terminat de batut carnea, asezam pe fiecare bucata de carne cate o lingura din umplutura de mai sus. Rulam ca la sarmale si infasuram fiecare rulou intr-o felie de bacon. Prindem ruloul astfel obtinut cu scobitoarea sau cu tepuse speciale de bucatarie.
4. Coacem in cuptorul incins la 180°C pina se rumenesc frumos si servim cu orez sau cu garnitura preferata. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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