



## Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame  
Muschi file de porc - 150 de grame  
Ciuperci - 400 de grame  
Branza topita - 150 de grame  
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite  
Smantana - 100 de grame  
Faina - 1 lingura  
Unt - 50 de grame

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Pieptul de pui se bate ca pentru snitele si se presara cu Delikat gust de gaina. Peste el se pun felii de muschi, ciuperci taiate si cate doua felii de branza topita. Se ruleaza si se prind cu scobitori.
2. Se aseaza in tava cu unt si putina apa. Dupa ce s-au rumenit pe deasupra se scot iar in sosul format se pun ciupercile ramase taiate mari.
3. Cand s-au rumenit se adauga smantana in care s-a dizolvat o lingura de faina se mai tine in cuptor pana se leaga putin. Rulourile se servesc alaturi de sosul format si cartofi natur cu putina verdeata deasupra.

*Pofta buna!*

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