

## **Roladki z kurczaka z jajkiem –**

## *jaskółcze gniazdko*



### **Składniki:**

- 4 pojedyncze małe piersi z kurczaka lub 2 duże przecięte w poprzek na dwie części
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 20 dag świeżej słoniny pokrojonej w cienkie plastry
- 3 kostki smalcu (ilość zależna od wielkości naczynia do smażenia)
- sól
- biały pieprz
- musztarda sarepska
- zielona strzępiasta sałata i małe pomidorki do dekoracji

### **Przygotowanie:**

Piersi z kurczaka delikatnie rozklepać jak na rolady, oprószyć solą i białym pieprzem, posmarować musztardą sarepską. Na każdy kawałek mięsa położyć plaster słoniny i całe ugotowane jajko. Zawinąć jak roladę, owijając białą nitką. W roztopionym smalcu zanurzyć roladki tak, aby były całkowicie przykryte. Dusić na wolnym ogniu przez 20 minut. Po tym czasie zdjąć rondel z ognia i odstawić do ostygnięcia, nie wyjmując roladek. Lekko ciepłe mięso wyjąć, usunąć nitki. Wstawić roladki do lodówki na minimum 2 godziny. Zimne roladki przekroić na połówki, ułożyć na zielonej sałacie i udekorować małymi pomidorkami lub czerwoną papryką.

**Smacznego życzy KGW Meszna**