Ślimaczki z kurczakiem

data aktualizacji: 2019.07.08 autor: Redakcja

Składniki:

- 2 rulony gotowego ciasta francuskiego
- 2 piersi z kurczaka
- 1 średnia cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryka
- 10 szt. pieczarek
- koncentrat pomidorowy
- pomidory suszone
- olej, sól, pieprz, bazylia, oregano, papryka mielona ostra
- jajko
- sezam

Przygotowanie:

Cebulę, pieczarki i paprykę pokrój w paski. Czosnek przeciśnij przez praskę.

Umyte mięso z kurczaka pokrój w długie paski, oprósz solą, pieprzem, papryką mieloną. Odstaw na kilka minut.

W miseczce rozrób koncentrat z wodą (na mały słoiczek koncentratu dajemy pół szklanki wody).

Cebulę zeszklij na oleju, dodaj czosnek, paprykę, pieczarki podsmaż ok. 15 minut, pod koniec smażenia dodaj pokrojone suszone pomidory oraz sos z koncentratu pomidorowego. Tak powstały sos przypraw bazylią, oregano, solą, pieprzem (wybór ziół wg gustu). Pozostaw do przestudzenia.

Na stolnicy rozłóż ciasto francuskie i nałóż równomiernie ½ pasty pomidorowej. Na wierzchu rozłóż paski mięsa rzędami, co ok. 5 cm. Następnie ciasto delikatnie zwiń w roladę, na 30 minut włóż do zamrażarki, aby ciasto stwardniało. Tę czynność powtórz z drugim ciastem francuskim.

Rolady po wyjęciu z zamrażarki posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp sezamem i pokrój w 2 cm plastry. Ułóż je na blasze i piecz 30 minut w 180ºC.

Ślimaczki można serwować na ciepło, jak i na zimno.

Smacznego!

Przepisem podzielił się z nami Dominik Kowalczyk z Głuchowa.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32626-slimaczki-z-kurczakiem