

Rulouri de pui cu ciuperci si cascaval

written by Andreea



Rulourile de pui pot fi servite ca fel de mancare principal, ca aperitiv, daca sunt servite reci sau chiar la unele cene festive! Insa pentru mine rulourile de pui intotdeauna sunt calde! Mai ales ca le prepar intr-un sos delicios!

Ingrediente:

400 g piept de pui
10 fasii bacon usor afumat
100g cascaval
200g ciuperci
1 ardei gras rosu
3 lingurite de mustar
1 pahar de vin alb
100 g de unt
sare
piper

o crenguta de rozmarin sau cimbru

Mai intai ne ocupam de umplutura. Intr-o craticioara sau o tigaie topim 50 de g de unt, adaugam ciupercile, le calim pana scade zeama, potrivim de sare si piper. Le lasam deoparte sa se raceasca pana pregatim celelalte ingrediente.



Taiem ardeiul rosu in fasii



Taiem pieptul de pui in feliute subtiri de 1 cm, le batem usor cu ciocanul de snitele, le presaram cu sare si piper, dupa care le ungem cu mustar.



Pentru asamblare:

Mai intai incingem cuptorul la 190 grade Celsius.
Pe fiecare feliuta de pui condimentata punem 2 lingurite din
ciupercile calite



peste ciuperci asezam alternativ cate o bucatica de cascaval
si o fasiuta de ardei rosu



rolam fileul de pui strans, apoi il invelim intr-o fasie de
bacon



fixam ruloul cu cate 2-3 scobitori.



procedam la fel cu celelalte rulouri, dupa care le punem intr-
un vas de jena sau o tava.



peste rulouri mai punem cateva bucatele de cascaval, si restul
de unt taiat cubulete, iar la sfarsit punem crengutele de
rozmarin.

Turnam vinul alb si dam la cuptorul incins la 190 grade
Celsius, 10 minute, dupa care scadem temperatura la 170 grade
Celsius si le mai lasam inca 20 de minute.



Indepartam scobitorile si le aruncam cacii nu mai avem nevoie
de ele, si-au facut datoria.



Servim rulourile calde alaturi de o salata verde



Iar pe deasupra turnam sosul format in tava.



Pofta buna!