

Ze śliwką za pan brat - roladkowa uczta



Składniki

Opis wykonania

„Purée”:

3 łyżka - masła

500 g - selera

korzeniowego

4 szt. - duże ziemniaki

oliwa

1 szt. - opakowanie gałki

muszkatołowej

sól, pieprz

świeża bazylija do

dekoracji

Sałatka:

200 g - zielonego groszku  
(rozmrożonego)

1 szt. - cebula

2 szt. - garście świeżego  
szpinaku

4 szt. - pomidorki  
koktajlowe

oliwa z oliwek

kilka listków świeżej mięty

Sos do sałatki

1 łyżeczka - miodu

1 łyżka - soku z cytryny

3 łyżka - oliwy z oliwek

sól, pieprz

Roladki:

3 szt. - duże piersi z

kurczaka

200 g - suszonych śliwek

1 szt. - jabłko

1 szt. - duża cebula

1 szt. - oscypek (słony)

1 szt. - por

pół kostki masła

Roladki z kurczaka z suszonymi śliwkami i oscypkiem, podawane z purée ziemniaczanym i sałatką ze szpinaku, mrożonego groszku i pomidorków koktajlowych

„Purée”: seler i ziemniaki obierz i pokrój na małe kawałki. W garnku rozpuść niewielką ilość masła z oliwą, dodaj pokrojone warzywa, dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Duś około 3 minut, od czasu do czasu mieszając. Gdy warzywa będą szkliste, zalej je niewielką ilością wrzącej wody i ugotuj do miękkości. Zestaw z ognia, wymieszaj, dopraw solą i pieprzem. Zmiksuj w blenderze na jednolitą, gładką masę. Ponownie dopraw. Udekoruj listkami bazylii. sałatka: Cebulę pokrój na cienkie paski i połącz z pozostałymi składnikami. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i polej nim sałatkę.

Sałatka: mięso umyj, osusz i rozbij tłuczkiem. Natrzyj olejem wymieszanym z zieleń angielskim (uprzednio rozgniecionym w moździerzu), solą i pieprzem. Podgrzej wino i zalej nim śliwki. Zostaw pod przykryciem na 10 minut. Posiekaj kolendrę i pokrój oscypka na małe kawałki. Pokrój pora w drobną kostkę i duś na maśle. Śliwki odsącz i pokrój na drobne kawałki. Większą część śliwek dodaj do oscypka i kolendry, wymieszaj z duszonym na maśle porem. Tak przygotowany farsz rozkładaj na mięsie, zwiń w roladki i zepnij wykałaczkami. Jabłko oraz cebulę pokrój na cząstki i podsmaż na oleju. Następnie obsmaż roladki z każdej strony. Mieszanę przypraw dodaj do wina i wymieszaj. Dodaj pozostałą część śliwek oraz 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego, wymieszaj. Przygotowany sos wylej na roladki i duś około 10 minut pod przykryciem.