

Wiadomości

Wtorek, 7 marca 2017

BABSKI KOCIOŁ W CHORAĞWICY

ROLADA KAJZERKOWA

Składniki:

pierś podwójna z kurczaka

przyprawa gyros lub przyprawa do kurczaka

3 jajka

½ kostki margaryny

sól, pieprz

2-3 bułki kajzerki

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, obsypać przyprawą gyros lub przyprawą do kurczaka, odstawić do lodówki na 2-3 godz. lub na noc. Kajzerki pokroić w kostkę, zalać ciepłą roztopioną margaryną - wymieszać, dodać żółtka oraz pierś z kurczaka - wymieszać, przyprawić solą i pieprzem, dodać ubite na sztywno białka - wymieszać. Masę wyłożyć do rękawa i piec 30-40 minut w temperaturze 180 stopni. Podawać na zimno lub ciepło z sosem grzybowym, chrzanowym lub wg własnego pomysłu. Do masy dla smaku można dodać: pietruszkę, koper, kolorową paprykę lub usmażone pieczarki.

fot. CKiT/FOTO Rogalska