




Roladki z kurczaka w boczku

Roladki można podawać na ciepło, z dodatkami lub na zimno, bezpośrednio z lodówki, jako dodatek do sałatki lub mogą zastąpić kielbaskę na kanapkę.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 kawałki piersi z kurczaka
- około 250 g cienkich pasków boczku
- sól
- pieprz
- wędzona papryka
- czosnek granulowany
- suszona bazylia
-



Wykonanie:

Mięso pokrój w paski długości palca wskazującego

Wymieszaj mięso z przyprawami, które dodasz do smaku.

Kawałki mięsa zawiń w paski boczku. Po zawiązaniu boczek powinien całkowicie przykrywać mięso.

Zapobiegnie to jego wysychaniu.

Do miski multicookera wlej 200 ml wody i umieść roladki na ruszcie wewnątrz miski urządzenia. Roladki można też układać jedna na drugiej.

Zamknij pokrywę multicookera i zawór ciśnieniowy. Ustaw funkcję Drób. Funkcja ta ma ustawiony czas 15 minut. Nie trzeba tego zmieniać.

Po zakończeniu gotowania pozwól na powolne zwalnianie ciśnienia około 10 minut. Następnie otwórz zawór ciśnieniowy i pokrywę. Roladki można podawać od razu, ale można je zarumienić w piekarniku na około 10 minut w temperaturze 200 stopni.