

Очаровательные куриные рулетики с грибами и яйцом

Я как и моя
мама люблю
готовить разные
вкусняшки.
Однажды на
ужин мама и
бабушка
захотели
приготовить
куриные
рулетики, я
захотела им
помочь.



Для начала нам понадобится куриное филе. Нам нужно его нарезать тонкими пластинами и сделать отбивные.



Теперь нам потребуются грибы и яйцо. Грибы нужно мелко порезать, яйцо потереть на терку а ещё нам потребуется нарезанный и пережаренный лук.



После того как мы все это нарезали нам нужно все смешать вместе и получится вот такая смесь.



Теперь подошла очередь сделать наши рулетики. Берем кусочек филе и положим немного нашей смеси, после чего мы его заворачиваем в рулет и кладем на противень.



Для того чтобы наши рулетики были вкуснее нам еще потребуется соус. Соус можно сделать со сметаны и томатной пасты.



После того как мы сделали соус нам нужно его выложить на рулетики и поставить запекать в духовку на 40 минут.



После того как прошло 40 минут достаем из нашей волшебной духовки рулетики, вот какие они получились опетитные.



Спасибо за внимание. Мне, было
очень интересно надеюсь что и вам
тоже было интересно.

