

ROLADKI ZE SZPARAGAMI

Składniki:

- zielone szparagi 1 pęczek
- pierś z kurczaka 1 szt
- wędzony boczek 8 plasterek
- rozmaryn 4 szt
- oliwa 1 łyżka
- sól, pieprz 0 do smaku

- musztarda gruboziarnista 1 łyżka
- miód 1 łyżka
- śmietanka kremowa 6 łyżka
- sól, pieprz 0 do smaku

Przygotowanie

Piekarnik nagrzać do 200 stopni (grzanie góra i dół). Wymieszać musztardę gruboziarnistą z miodem. Odłożyć 1 łyżkę mieszanki do posmarowania roladek a resztę wymieszać ze śmietanką kremową, doprawić solą i pieprzem.

Szparagi opłukać, odłamać zdrewniałe końce (same złamią się w odpowiednim miejscu).

Pierś kurczaka przekroić w poprzek na 2 części, rozbić tłuczkiem na około 1 cm filet, podzielić na 4 części. Kurczaka i szparagi doprawić solą, pieprzem i wysmarować 1 łyżką oliwy extra vergine.

Odkroić skórę z boczku wraz z częścią tłuszczu i wyciąć twarde "oczka" jeśli takie są.

Każdy plasterk boczek rozłup tłuczkiem lub rozciągnąć końcem noża na dłuższy i cieńszy. Zawinąć po 4 szparagi w kawałek piersi kurczaka a następnie w 2 plasterki boczku, pod boczek wcisnąć rozmaryn i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Wierzch posmarować odłożoną mieszanką musztardy i miodu wymieszanych z 1 łyżeczką oliwy. Główki przykryć paskiem folii aluminiowej aby się za bardzo nie zrumieniły. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 20 minut.

Na 5 minut przed końcem pieczenia wlać sos musztardowy pomiędzy roladki i zmienić funkcję pieczenia na grill (jeśli taką mamy). Piec do końca przewidzianego czasu aż boczek lekko się zrumieni. Do naczynia ze szparagami włożyć pokrojone ziemniaki i od razu podawać.