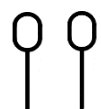


Mediterrán csirke rolád



80 perc

Becsomagolva még nem tudod mi vár rád, de tudod, hogy már nagyon beleharapnál. Az enyhe csípősségre az olvadt fetasajt, az omlós hús és a füstölt prosciutto teszi fel a koronát.

Hozzávalók a roládhoz:

2 egész csirkemell	1 fej lilahagyma
25 dkg Feta sajt	só
12 szelet Prosciutto sonka	frissen őrölt rózsabors
(nyers füstölt)	frissen őrölt fekete bors
½ üveg Baby pepperoni	2 evőkanál olaj
3-4 gerezd fokhagyma	

Elkészítés:



1 A csirkemellet szétnyitjuk és megklopfoljuk, megkenjük zúzott fokhagymával, és megszórjuk a frissen őrölt borssal.



2 A Feta sajtot össze törjük és hozzákeverjük a kockára vágott lila hagymát.



3 Egy csíkban rátesszük a hússzeletekre, majd ráhelyezzük a pepperonikat,



4 Jó szorosan feltekerjük, majd betekerjük Prosciutto sonkával. Ha szükséges a végeit megtűzzük hústűvel, vagy fogpiszkálóval.



5 A tepszi aljára öntünk egy kevés olajat és a csirke tekercseket fóliával lefedve 160 C-on 35 percig pároljuk, majd a fóliát levéve 220 C-n pirosra sütjük.



6 A vöröshagymát felkockázzuk és az olajon üvegesre pároljuk, rátesszük a bugurt és összeforgatjuk. Felengedjük dupla mennyiségű alap lével, és fedő alatt puhára pároljuk. Sózzuk, borsozzuk, hozzáöntjük a bot mixerrel pürésített paradicsomot és összefőzzük.