



Broilerirullat

Aineet: 4 kpl broilerin rintafileetä (600 g)
1 tl suolaa
valkopippuria
50 g pekonia
2 valkosipulin kynttä
2 rkl tuoretta basilikaa
2 rkl voita
1 rkl öljyä
1 dl kanaliента
1 dl kuivaa valkoviiniä
1 dl ruokakermaa
persiljaa
hammastikkuja kiinnittämiseen

Valmistus: 1. Halkaise paksuhkot fileet niin, että saat ohuita levyjä. Nuiji lihoja kevyesti nyrkillä ja levitä ne työlaudalle leikkauspinta ylöspäin. Ripottele fileille suolaa ja valkopippuria.

2. Leikkaa pekoni pieniksi kuutioiksi, hienonna valkosipuli ja basilika. Yhdistä aineet keskenään ja sekoita niihin voita. Jaa täyte neljään osaan ja muotoile siitä kokkareet, nosta ne fileille ja kääri filee rullaksi. Kiinnitä rullat hammastikuilla.

3. Kuumenna öljy pannulla ja ruskista rullat jokaiselta sivulta vaalean ruskeiksi. Nosta rullat pieneen kasariin. Lisää kanaliemi ja viini ja hauduta rullia noin 20 minuuttia.

4. Lisää kerma ja hauduta kunnes liha on kypsää ja kerma on hiukan saonnut. Koristele ruoka persiljalla ja tarjoa kasvien tai kasviksilla pirstetyn riisin tai pastan kera.