

1 Σεπτεμβρίου 2015

Ρολά κοτόπουλου γεμιστά μεμανιτάρια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ_ΡΟΛΟ_ΓΕΜΙΣΤΟ_13e67dbe0f62214ae805899bbcaeaeb3](#)

Υλικά

800 γρ. φιλέτα από στήθος κοτόπουλου ή γαλοπούλας, χωρίς πέτσα και κόκαλα

200 γρ.μανιτάρια χοντροκομμένα

150 γρ. φέτα κομματιασμένη

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 κλωνάρι σέλινο ψιλοκομμένο

200 ml κρασί λευκό

2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος

ο χυμός 1 λεμονιού

αλάτι

πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

Χτυπάτε τα φιλέτα κοτόπουλου πολύ ελαφρά για να πλατύνουν λίγο. Τα αλατοπιπερώνετε. Κατόπιν ζεσταίνετε λίγο λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδι, το σέλινο και ταμανιτάρια. Σβήνετε με το κρασί και βράζετε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους.

Σκορπίζετε στα φιλέτα το κρεμμύδι και ταμανιτάρια και κατόπιν τη φέτα και το μαϊντανό. Τυλίγετε τα φιλέτα σε ρολά και τα δένετε με σπάγκο. Ζεσταίνετε το υπόλοιπο λάδι και σοτάρετε τα ρολά μέχρι να ροδίσουν απ' όλες τις πλευρές.

Μεταφέρετε τα γεμιστά ρολά του κοτόπουλου σε αντικολητικό ταψάκι. Προσθέτετε λίγο ζεστό νερό και το χυμό του λεμονιού. Σιγοψηήνετε το φαγητό 1 ώρα (σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο). Αφήνετε τα ρολά να κρυώσουν, τα κόβετε σε φέτες πάχους 1,5 εκ. και τα σερβίρετε.

Μερίδες: 6 Δυσκολία: μέτριο

Πηγή: icookgreek.com