Dewolaje warzywne w sosie pleśniowym

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- filet z kurczaka - 4 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- masło - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- cuknia - 2 plaster
- bulion drobiowy - 1 szklanka
- serek camembert - 1 szt.
- śmietana - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety rozbić, przyprawić solą i pieprzem, odstawić. Papryki, cukinię i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle do miękkości doprawiając do smaku.

Farsz włożyć na filety, zwijać w roladki i zawinąć w folię aluminiową, ugotować w wodzie i wyjąć z folii.

Bulion zagotować, dodać pokrojony serek i śmietanę, zmiksować na krem blenderem i ponownie zagotować, doprawić do smaku.

Dewolaje podawać polane sosem najlepiej z ryżem.