

# Куриные рулетики с грибами и голубым сыром

Голубой сыр, он же сыр с плесенью придаст вашим блюдам исключительный и неповторимый вкус. Куриные рулетики с грибами и голубым сыром не исключение. А в качестве гарнира всё что вашей душеньке угодно: макароны, крупы, корнеплоды и прочие всякие овощи.



#пища #курица #рулет #грибы #сыр

## Куриные рулетики с грибами и голубым сыром. Ингредиенты:

Филе куриное – 4 штуки  
Шампиньоны – 300 граммов  
Лук репчатый – 1 штука  
Сыр с плесенью – 100 граммов  
Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Масло растительное – 1 столовая ложка.



## **Куриные рулетики с грибами и голубым сыром. Приготовление:**

Шампиньоны и лук порезать кубиками. Обжарить на растительном масле, пока не испарится вся жидкость, выделяемая при жарке грибов.

Филе хорошо отбить. Посолить и поперчить.

На каждую куриную отбивную положить немного грибов и посыпать раскрошенным сыром. Свернуть в рулетики.

Рулетики положить в форму для запекания. Форму сверху накрыть фольгой.

Запекать в разогретой до 200 градусов по Цельсию духовке 30 минут.

Через полчаса снять фольгу и выпекать ещё 10-15 минут, пока рулетики не подрумянятся.



[Рулетики из лаваша с картофелем](#). Главное – чтобы костюмчик сидел, то есть чтобы обед помещался в маленький контейнер. Рулетики из лаваша с картофелем изумительно компактный вариант. Просто приготовить, удобно переносить, быстро разогреть в микроволновке. И не забываем «поиграть» со специями.

[Рулетики из перца](#). Рулетики из перца – это такая быстрая, но полезная еда. Опять же чесночку для здоровья всегда полезно, несмотря на обманчивое «лето» за окном. Правда если идёте на свидание – исключите чеснок)

[Рулетики из кабачков с зелёным пюре](#). Люблю красивые блюда. Рулетики из кабачков с зелёным пюре именно из таких. А вместо икры можно использовать клюкву или иную кисленькую ягодку.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).