Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Куриные рулеты с ананасом и брусникой

4 ноября 2014 18:12 · https://open-cook.ru/recipes/kurinye-rulety-s-ananasom-i-brusnikoj



Этот рецепт я придумала для **новогоднего стола**. Не смотря на доступность, **ананас** все же остается праздничным фруктом, к тому же он прекрасно подходит к блюдам из птицы. Дабы внести русскую нотку и оттенить сладость ананаса и нежность курицы, я решила добавить **бруснику**. А чтобы все это красиво и празднично выглядело, придумала сделать рулеты. Получилось очень вкусно и красиво. Готовятся **рулеты** очень просто и практически без хлопот. Рулеты можно сформировать заранее накануне застолья, в нужный час быстренько обжарив их и отправив в духовку.

На 2 порции или 2 рулета:

- 2 куриных филе
- 2 ст.л. брусники, можно заменить клюквой (можно использовать свежую или замороженную (размораживать не надо)
- 2 брусочка ананаса, длиной 5см и шириной 1-1,5 см
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла для жарения
- кулинарная нить

Куриное филе промыть, обсушить бумажным полотенцем. Каждое филе сложить в пакет и отбить. Отбитое филе посыпать солью и молотым перцем.



Закручивать рулеты будем не с узкого конца, а с широкого. Итак, на край широкой стороны положить столовую ложку брусники и кусочек ананаса.



Подвернуть концы внутрь и свернуть рулет, начиная с того края, на котором лежит начинка. Для надежности перевязать рулет кулинарной нитью.



Обжарить рулет на разогретой сковороде с маслом на сильном огне до золотистого цвета. Переложить в форму и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15-20 минут.



С готовых рулетов снять нить, разрезать посередине под углом в 45 градусов и выложить на тарелку. Если ожидается много гостей, то в нужный момент можно разложить все по тарелкам или не разрезая пополам сложить все на одно красивое блюдо, украсить зеленью.



Я подавала **куриные рулеты** с очень нежным и вкусным Соусом с чесноком и белым перцем. Они получились очень нарядными, праздничными и вкусными.



Приятного аппетита!