

Рулет куриный с сыром и зеленью

Вам понадобится

Курица (филе бедра)	300 г
Сыр твердый	30 г
Лук зеленый	10 г
Укроп	5 г
Вода	1.5 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Сыр натереть на крупной терке. Зелень измельчить и перемешать с сыром. Филе куриных бедер тонко отбить, добавить соль и специи. Выложить на курицу начинку, разровнять.
- 2 Свернуть курицу в рулет, выложить в специальный пакет и запечатать в вакуум. В чашу мультиварки налить воду, выложить запечатанный рулет. Закрывать крышку.
- 3 Установить программу ВАКУУМ, время приготовления 1 час. Нажать «Старт».
- 4 Готовить до окончания программы.