

16 Απριλίου 2018

Ρολό Κοτόπουλο γεμιστό

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



1 κιλό πατάτες
1 μπουκάλι μπύρα
1 ρολό κοτόπουλο
ένα κύβο λαχανικών
ένα κύβο ζωμό κοτόπουλο
1 κουταλάκι δεντρολίβανο
1 κουταλάκι ρίγανη
αλάτι
πιπέρι
2 λεμόνια στιμμένα
2 κόκκινες πιπεριές κομμένες σε κυβάκια
τυρί ρεγκάτο σε κύβους
λίγο μπούκοβο (προσοχή με ρέγουλα καίει)



Θα δούμε μια απλή αλλά πολύ νόστιμη συνταγή για ρολό κοτόπουλο.

Το ρολό δεν θα το ετοιμάσουμε εμείς, επειδή είναι δύσκολο. Το βρίσκουμε συνήθως στο χασάπη της γειτονιάς, είτε έτοιμο είτε με παραγγελία.

Βάζουμε λοιπόν το ρολό στα ταψί, κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες και τις βαζουμε μέσα και αυτές.

Ρίχνουμε την πιπεριά πάνω απο τις πατάτες, μαζί με αλάτι και πιπέρι, τη ρίγανη, λίγο δεντρολίβανο, το μπούκοβο και τους κύβους απο το τυρί.

Περιχύνουμε το ζωμό απο τα λεμόνια, ρίχνουμε τους κύβους λαχανικών και κοτόπουλου, την μπύρα και ένα ποτήρι νερό.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για περίπου 1 1/2 ώρα γυρίζοντας συχνά το κοτόπουλο αλλά χωρίς να το τρυπήσουμε για να μην βγει έξω το τυρί.

Αφού ψηθεί, αφήνουμε το ρολό κοτόπουλο να κρυώσει, βγάζουμε το διχτάκι από το ρολό κοτόπουλο και το κόβουμε με ένα ψαλιδάκι.

Και φυσικά το τρώμε, καλή όρεξη!!!

Πηγή: supersyntages.gr