

רכיבים:

4 נתחי חזה עוף דק

4 נתחי פלפל אדום, צלויים וקלופים

2 כפות ממרח עגבניות מיובשות

12 גבעולי מרווה (או 1 כוס בזיליקום)

¼ כוס קמח מתובל במעט צ'ילי גרוס, מלח ופלפל שחור

1 כף שמן זית

2 כוסות יין לבן

50 גרם אגוזי מלך קצוצים גס

¼ כפית פלפל שחור

מעט מלח גס

אופן ההכנה:

1. עוטפים כל נתח חזה עוף בניילון ומשטחים בעזרת פטיש שניצלים.
2. מסירים את הניילון ומורחים מעט ממרח עגבניות מיובשות. מעל מסדרים שכבה של רצועות פלפל קלוי, עלי מרווה (או בזיליקום), ואגוזים קצוצים.
3. ממליחים במעט מלח גס ופלפל שחור גרוס טרי. מהדקים היטב ומגלגלים לרולדה הדוקה. (מומלץ לקשור בעזרת חוט קשירה מותאם לבישול).
4. לוקחים כל רולדה, מגלגלים בקמח מתובל ומטגנים בשמן זית חם עד הזהבה מכל הצדדים.
5. מניחים את הגלילות במגש בצד ומוסיפים למחבת את היין. מביאים לרתיחה ומצמצמים את היין למחצית

הכמות.

6. מחזירים את הרולדות למחבת, מכסים ומבשלים למשך כ-10 דקות.

7. מוציאים שוב את הרולדות ומצמצמים שוב את הרוטב שנוצר במחבת, עד הסמכה.

הערה: ניתן להוסיף בסעיף 2 מעט גבינת פטה.

אופן ההגשה:

8. מניחים חזות עוף על גבי צלחת ההגשה ומעל יוצקים מרוטב היין.