



# Rulouri de jambon cu pui și sos vânătoresc

Dificultate ușoară

Timp de preparare 30 min

Timp total 1h 10 min

Dimensiune de servire 4 porții

## Ingrediente

### *Rulourile de pui*

- 4 tije pătrunjel proaspăt
- 60 - 80 g ceapă, tăiată jumătăți
- 2 căței de usturoi
- 20 g unt
- 250 g supă de legume (eventual din concentrat de legume preparat în casă)
- 200 g vin roșu
- 1 linguriță rozmarin, proaspăt
- 800 g cartofi, tăiați cuburi (cca. 2 cm)
- 600 g piept de pui file, fără piele (4 buc. de câte aprox. 150 g)
- 8 felii jambon crud-uscăt
- 400 g ciuperci champignon, proaspete, tăiate lamele

### *Sosul*

- 50 g vin roșu
- 15 g făină
- 60 g smântână maturată, 30% grăsime
- 2 prize piper măcinat, sau după gust

## **Pregătire**

### *Rulourile de pui*

1. Puneți în bol pătrunjelul și tocați 5 sec./viteza 8. Transferați într-un castronel și dați deoparte.
2. Puneți în bol ceapa și usturoiul și tocați 5 sec./viteza 5. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați untul și sotați 3 min./120°C/viteza 2, fără paharul de măsurare.
4. Adăugați supa de legume, vinul roșu și rozmarinul și aduceți la fierbere 10 min./Varoma/viteza 1. Între timp, puneți cuburile de cartofi în coșul de înăbușire și puneți-l deoparte. Tăiați bucățile de piept de pui în două, pe lungime, și înfășurați fiecare bucată obținută într-o felie de jambon crud, apoi în folie alimentară. Dispuneți rulourile în tava Varoma. Adăugați în tava Varoma o parte din ciupercile tăiate, iar restul puneți-le în recipientul Varoma. Puneți deoparte ansamblul Varoma.
5. Introduceți coșul de înăbușire, poziționați Varoma și fierbeți în aburi 20-25 min./Varoma/viteza 1. Așezați rulourile de pui, ciupercile și cartofii pe o farfurie pentru servit și păstrați-le la cald.

### *Sosul*

1. Lăsați în bol doar 200 g de fiertură (păstrați restul pentru o altă utilizare). Adăugați vinul roșu, făina, smântâna și piperul și mixați 5 sec./viteza 4. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Încălziți 3 min./100°C/viteza 2. Serviți rulourile de pui și legumele imediat, stropite cu sos și presărate cu pătrunjel tocat.