Куриный рулет «праздничный»

На 100 грамм:
Калорийность: **187.18 ккал.**
Белки: **12.85 г.**
Жиры: **14.62 г.**
Углеводы: **1.15 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinyj-rulet-prazdnichnyj/

Ингредиенты:
- курица
- грибы отварные
- фисташки
- приправы - соотношение по вкусу

Приготовление:
С курицы аккуратно снять кожу.
Мясо порезать кусочками, добавить остывшие отварные грибы, специи, очищенные фисташки, очень хорошо перемешать.
Аккуратно уложить начинку на кожу, свернуть рулетом и завернуть в фольгу, концы которой туго закрутить.
Поместить на 50 минут в духовку при температуре 200-210 гр. С.
Вынуть из духовки, дать остыть и поместить для застывания в холодильник на 5-6 часов или на сутки.
Застывший рулет освободить от фольги, выложить блюдо, на нарезать ломтиками и подать к столу.