



przepisy.pl

Drobiowe roladki z nadzieniem

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 900 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak**
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- marynowane pieczarki - 0.5 opakowań
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 100 gramów
- skórka z chleba - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka natnij tak by powstała kieszonka i oprósź Marynatą do kurczaka Knorr.
2. Papryki pokrój w cienkie paski, cebulę posiekaj, skórkę z chleba podziel na 6 części.
3. Pieczarki pokrój w drobną kostkę. Ser żółty zetrzyj na tarce i podziel na 4 części.
4. Kieszonki wypełnij farszem i zepnij wykałaczkami.
5. Roladki smaź na rozgrzanym oleju, mają być miękkie. Podawaj z ryżem lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl