



przepisy.pl

Drobiowe roladki z ryżem i pieczonym kurczakiem

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Ryż biały - 200 gramów
- filet z piersi kurczaka - 220 gramów
- suszone pomidory - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- burak - 3 sztuki
- olej rzepakowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersz z kurczaka delikatnie rozbij, posmaruj olejem, połóż na niej pomidory i por. Dopraw i zawiń roladki.
2. Piecz w 180 stopniach, ok. 30 min.
3. Ryż ugotuj i dopraw.
4. Buraki dokładnie umyj, pokrój w plastry, dopraw, skrop sokiem z cytryny i olejem, piecz ok. 30 min.
5. Wszystko razem wyłóż na talerz

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