



przepisy.pl

Drobiowe roladki z szynką, ananasem i serem



Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ananas świeży lub z puszki - 2 plastry
- szynka konserwowa - 4 plastry
- ser mozzarella - 0.5 sztuk
- oliwa - 3 łyżki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W miseczce rozetrzyj dokładnie kostkę Knorr z oliwą.
2. Piersi umyj i osusz, następnie przekrój każdą z nich wzdłuż na dwa cienkie płyty. Każdy płat rozbij lekko tłuczkiem. Aby mięso się nie rozrywało, umieść je między dwoma kawałkami spożywczej folii.
3. Rozbite płyty mięsa posmaruj przygotowaną pastą.
4. Na każdy kawałek mięsa nałóż plaster szynki, ananasa oraz sera. Następnie każdą porcję złóż w kopertę. Zwróć uwagę, aby brzegi roladki były zawinięte do środka. Roladki zepnij wykałaczkami aby się nie rozwinęły.
5. Przygotowane roladki smaż na lekko rozgrzanej patelni po ok. 5 minut z każdej strony. Gotowe roladki przekrój na pół pod skosem, podawaj z ryżem i surówką.

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