



przepisy.pl

Drobiowe szaszłyki z małych roladek



Składniki:

- podwójne piersi kurczaka - 2 sztuki
- suszone pomidory - 4 sztuki
- por - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- kabanosy - 1 sztuka
- żółty ser - 2 plastry
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki

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

 45 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Podwójne piersi kurczaka rozbijamy na jeden duży kotlet o grubości ok. 7 mm. Mięso posypujemy przyprawą do kurczaka Knorr. Por gotujemy w wodzie przez 5 minut. Następnie rozkładamy por na całej piersi kurczaka. Robimy 1 rząd z pokrojonych w paski suszonych pomidorów, obok układamy paski czerwonej papryki i połówkę kabanosa. Na środek kładziemy plasterki żółtego sera. Zwijamy mięso w roladkę i zawijamy nitką.
2. Następnie kroimy roladki w 1,5cm paseczki i nadziewamy na patyczki od szaszłyków.
3. Takie szaszłyki można grillujemy.. Na koniec szaszłyki posypujemy suszonymi pomidorami z czosnkiem i bazylią.

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