



przepisy.pl

## Grillowane roladki z kurczaka à la Saltimbocca



### Składniki:

- piersi z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- szynka Parmeńska lub Schwarzwaldzka - 10 plastrów
- świeża szałwia - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- wykałaczki - 6 sztuk

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz. Każdą przekrój wzdłuż na dwa plastry jednakowej grubości.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj w miseczce z oliwą, a następnie posmaruj marynatą każdy kawałek mięsa. Piersi odłóż na 20 minut w chłodne miejsce.
3. Zamarynowane piersi rozłóż na desce. Na każdym płacie połóż po 2-3 listki szałwii oraz po plasterze szynki. Całość zwiń w roladkę i zepnij wykałaczką.
4. Roladki smaż na rozgrzanym grillu 15-20 minut, obracając co chwilę. Przed podaniem wyjmij wykałaczki. Danie możesz serwować np. z włoskim risotto lub z kaszą. Dzięki zawartości ostrych przypraw jeszcze lepszy i wyraźniejszy smak nada roladkom Ketchup Hellmann's Pikantny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)