



przepisy.pl

Pikantne roladki z kurczaka ze sliwka i oscypkiem



Składniki:

- piersi z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 20 plastrów
- śliwka suszona - 20 sztuk
- oscypek - 150 gramów
- olej - 100 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj, osusz a następnie każdą z nich przekrój wzdłuż na dwa plastry jednakowej grubości.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z olejem. Gotową marynatą posmaruj mięso i odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.
3. Zamarynowane kawałki mięsa rozłóż na desce, śliwki pokrój w paseczki. Na każdy płat nałóż tyżeczkę śliwek oraz nieco pokruszonego sera.
4. Każdą porcję zroluj i owiń w dwa plastry boczku. Roladki smaż na rozgrzanym grillu po 15-20 minut, obracając co jakiś czas. Możesz je również upiec w piekarniku. Jako dodatek podaj żurawinę oraz Ketchup Hellmann's Łagodny, którego pomidorowy smak będzie idealnie pasował do tej potrawy.

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