



przepisy.pl

## Roladki drobiowe w chrupiącej panierce faszerowane cukinią



 45 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz i sól - 1 szczypta
- płatki kukurydziane - 1 szklanka
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- Chrupery z kurczaka z dipem serowym Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso opłukać, osuszyć i przekroić na dwa kawałki. Rozbić, posypać solą i mielonym pieprzem. Na oliwie podsmażyć pokrojoną w plasterki cukinię i ząbek czosnku. Dodać zioła prowansalskie.
2. Gdy cukinia zmięknie, zdjęć z ognia i odstawić do ostygnięcia. Ostudzoną cukinię nałożyć na mięso i zwinąć w roladki. Spiąć wykałaczką.
3. Płatki kukurydziane rozgnieść i wymieszać z zawartością saszetki Chrupery z kurczaka (tylko część z panierką) z dipem serowy. Roladki obtoczyć w panierce i smażyć na rumiano na oliwie. W czasie smażenia przygotować dip- wymieszać majonez z jogurtem i zawartością saszetki „dip serowy”.
4. Roladki podawać z sosem i ryżem lub podsmażonymi plasterkami cukinii.

---

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)