





przepisy.pl

Roladki drobiowe z brokułami i żółtym serem



 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- mrożone różyczki brokuł - 100 gramów
- ser żółty - 2 plastry
- szynka - 2 plastry
- cukinia - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka płuczemy, dzielimy na dwie części i delikatnie rozbijamy. Każdy kawałek oprószamy czosnkiem w mini kostkach Knorr. Brokuły przelewamy wrzątkiem. Na każdy kawałek mięsa kładziemy plaster sera i różyczki brokuł. Zwijamy w roladki i spinamy wykałaczkami.
2. Roladki obficie posypujemy przyprawą naturalną do kurczaka Knorr i smażymy na rumiano na oleju- najlepiej na początku pod przykryciem na małym ogniu do ścięcia mięsa. Wyciągamy wykałaczki. Usmażone roladki podajemy w całości lub w formie szaszłyków z cukinią i dobrej jakości szynką.

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