



przepisy.pl

Roladki drobiowe z groszkiem



45 minut



2 osoby



Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- groszek mrożony - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłukać, osuszyć, podzielić na dwa kawałki i delikatnie rozbić. Posypać z obu stron przyprawą do kurczaka Knorr.
2. Groszek zalać wrzątkiem, a gdy się rozmrozi odcedzić. Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na odrobinie oliwy. Wymieszać z groszkiem, pieprzem, czosnkiem w Mini Kostkach Knorr i ziołami prowansalskimi. Odstawić do przestygnięcia.
3. Na każdy kawałek mięsa kłaść po łyżce (w zależności od kawałków kurczaka) farszu i zwijać w roladki. Spiąć wykałaczkami. Smażyć najpierw pod przykryciem- do ścięcia mięsa, a potem zrumienić ze wszystkich stron. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

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