



przepisy.pl

Roladki drobiowe z tymiankiem i serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sznycel drobiowy - 4 sztuki
- Sos do pieczeni jasny Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ser żółty - 4 plastry
- białe wino - 0.5 szklanek
- woda - 3.75 litry
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Lekko rozbij sznycele i dodaj do nich Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr oraz tymianek.
2. Na każdy sznycel połóż plaster sera, a następnie zwiń w roladki.
3. Podsmaż roladki, po czym zalej gorącą wodą i duś do momentu, kiedy będą miękkie.
4. Dodaj pod koniec duszenia Sos do pieczeni jasny Knorr (rozrobiony w niewielkiej ilości zimnej wody) oraz białe wino. Gotuj jeszcze około 15 minut. Podawaj.

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