



przepisy.pl

## Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie serowym



 60 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- szpinak mrożony - 150 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ryż - 150 gramów
- groszek mrożony - 1 szklanka
- masło - 2 łyżeczki
- olej - 2 łyżki
- ser lazur - 50 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z kostką Rosół z kury Knorr, dodać ryż i gotować aż ryż będzie dobry, ale nie rozgotowany. Pod koniec gotowania, na 2-3 minuty wrzucić mrożony groszek. Odcedzić i odstawić pod przykryciem. Na patelni na maśle zeszklić posiekaną cebulkę i wymieszać z ryżem.
2. Na patelni zeszklić drugą posiekaną cebulę, dodać szpinak i smażyć na małym ogniu do rozmrożenia. Odstawić do ostygnięcia. Doprawić czosnkiem w mini kostkach Knorr.
3. Pierś z kurczaka opłukać, osuszyć i podzielić na 2 kawałki. Rozbić uważając by mięso nie porwało się. Oprószyć przyprawą do kurczaka Knorr i czosnkiem w mini kostkach Knorr. Na każdy kawałek kłaść łyżkę szpinaku. Zwijać w roladki i spinać je z wykałaczkami. Smażyć na oleju na rumiano.
4. W rondelku podgrzać mleko, dodać pokrojony w mniejsze kawałki ser i podgrzewać do jego rozpuszczenia. Sosem polewać roladki. Podawać z ryżem.

---

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)