



przepisy.pl

## Roladki z fasolką szparagową



### Składniki:

- pierś z kurczaka, duża - 2 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- fasolka szparagowa zielona lub żółta (ugotowana) - 20 sztuk
- boczek wędzony w plastrach - 8 sztuk
- olej - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi przekrój wzdłuż na pół, następnie każdy kotlet rozbij cienko tłuczkiem przez folię spożywczą. Każdy z nich oprószyć Przyprawą do kurczaka.
2. Ugotowaną fasolkę podziel na cztery porcje – każdą z nich zawiń w plastry boczku i wyrównaj boki powstałych „snopek”, odcinając ich końce.
3. Na każdy kotlet połóż przygotowany „snopek” i zwiń jak tradycyjne zrazy, zaczynając od boków. Powstałe roladki zepnij wykałaczką.
4. Roladki smażyć na patelni z każdej strony na złoty kolor – ok. 10 minut. Po tym czasie zdejmij je z patelni i odłóż na talerz.
5. Na tę samą patelnię wlej szklankę ciepłej wody, dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, dzięki któremu sos będzie gęsty i dobrze doprawiony i doprowadź do wrzenia. Roladki włóż do sosu i gotuj wszystko razem jeszcze 2-3 minuty pod przykryciem. Pamiętaj, aby przed podaniem wyjąć z roladek wykałaczki.

---

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)