



przepisy.pl

## Roladki z kurczaka w cukinii i pomidorach



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi kurczaka - 4 sztuki
- feta - 200 gramów
- boczek - 8 plastrów
- cukinia - 2 sztuki
- suszony tymianek - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pomidory koktajlowe - 400 gramów
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka obieramy z błon, robimy w nich "kieszonki", do których wkładamy ser feta pokrojony w plastry. Mięso posypujemy tymiankiem, solą i pieprzem. Każdą pierś owijamy dwoma plasterkami boczku, spinamy wykałaczkami, aby się nie rozpadło. W żaroodpornym naczyniu układamy pokrojoną plastry cukinię oraz pomidorki koktajlowe, obficie posypujemy tymiankiem, mini kostką pietruszkową, posypujemy solą i pieprzem, polewamy octem balsamicznym. Kurczaka układamy na warzywach, polewamy odrobiną oleju sezamowego. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 45 minut.

---

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)