



przepisy.pl

Roladki z kurczaka z szynką i serem - VIDEO



Składniki:

- piersi z kurczaka średniej wielkości - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- żółty ser w plastrach - 200 gramów
- szynka konserwowa w plastrach - 200 gramów
- oliwa - 3 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr wymieszaj z oliwą i ketchupem.
2. Piersi z kurczaka umyj, przekrój je wzdłuż, tworząc dwa cienkie płaty. Dodatkowo rozbij je młotkiem.
3. Mięso zanurz w przygotowanej marynacie i ułóż na desce. Na każdy kawałek połóż plastry sera i szynki. Całość zawiń, rolując ściśle mięso.
4. Roladki dodatkowo zawiń w plastry cukinii.
5. Smaż na średnio rozgrzanej patelni po kilka minut z każdej strony. Podawaj z gotowanymi ziemniakami.

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