



przepisy.pl

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i pieczarkami



 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka - 2 sztuki
- szpinak mrożony - 100 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 5 sztuk
- mała cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 1 łyżeczka
- oliwa - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz pod bieżącą wodą i rozbij na cienkie kotlety. Posyp przyprawą do kurczaka Knorr i pieprzem.
2. Na maśle zeszklij drobno posiekaną cebulkę, dodaj pieczarki, a gdy odparują soki dodaj rozmrożony wcześniej szpinak. Dopraw do smaku szczyptą przypraw w Mini kostkach czosnek Knorr. Odstaw do przestygnięcia.
3. Farsz nakładaj na mięso i zwijaj w roladki. Zepnij wykałaczkami.
4. Na patelni rozgrzej oliwę, połóż roladki i smaż na małym ogniu pod przykryciem do momentu ścięcia mięsa. Następnie wyjmij wykałaczki i obsmaż na rumiano ze wszystkich stron.
5. Przygotuj sos mieszając jogurt naturalny z sosem czosnkowo-ziołowym Knorr.
6. Roladki podawać z sosem i ryżem.

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