



przepisy.pl

Roladki z piersi kurczaka na pomidorowej salsie



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- suszone pomidory - 5 sztuk
- cukinia - 1 sztuka
- ser mozzarella - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- świeża bazylia - 10 listki
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka przekrój wzdłuż, delikatnie rozłucz. Przyprawę Knorr wymieszaj z olejem i natrzyj nią mięso.
2. Cukinię pokrój w cienkie plastry, posmaruj resztą marynaty i pozostaw na minutę. Na plastrach cukinii połóż kurczaka, plasterki mozzarelli, suszone pomidory oraz listki bazylii. Całość zroluj i zepnij wykałaczkami.
3. Roladę ułóż w żaroodpornym naczyniu. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody, zagotuj i wlej do naczynia. Przykryj folią aluminiową, piecz przez 20 minut w nagrzanym do 190 °C piekarniku. Gotową roladę pokrój w plasterki. Danie można posypać tartym żółtym serem.

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