



przepisy.pl

Roladki z serem i marchewką



Składniki:

- pierś indyka - 2 plastry
- marchew surowa - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ser żółty salami - 5 plastrów
- przyprawa do kurczaka - 2 łyżeczki
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- pietruszka (natka) - 4 pęczki

 60 minut  2 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Obraną marchew gotujemy do miękkości, studzimy i kroimy ją w krążki. Paprykę i cebulę kroimy w kostkę a natkę siekamy. Mięso myjemy-osuszamy. Rozbijamy tłuczkiem najlepiej przez folię żeby nie porozrywać mięsa. Solimy, pieprzymy i posypujemy przyprawą do kurczaka oraz czosnkiem. Kładziemy folię spożywczą a na nią rozbite plastry mięsa. Następnie na nich układamy kolejno. Ser, marchew, cebulę, paprykę i posypujemy natką. Zawijamy w rulonik a następnie owijamy folią, tak żeby wyszedł nam kształt owiniętego cukierka (końce możemy sobie związać nitką). W garnku wstawiamy wodę. Gdy się zagotuje wrzucamy nasze mięsne cukiereczki i gotujemy na wolnym ogniu około 30 minut i gotowe.

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