



przepisy.pl

Roladki z suszonymi pomidorami i zielonymi oliwkami



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- suszone pomidory - 4 sztuki
- oliwki - 4 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- olej do smażenia - 2 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłukaj i osuszysz. Podziel na 2 kawałki i rozbij tłuczkiem. Każdy kawałek mięsa oprósz pieprzem i czosnkiem w mini kostkach Knorr. Rozłóż na nich suszone pomidory, oliwki i starty żółty ser. Zwiń w roladki i posyp je przyprawą do kurczaka Knorr.
2. Na patelni rozgrzej olej i połóż roladki. Smaż na małym ogniu – najlepiej pod przykryciem, aż mięso się zetnie. Następnie zdejmij pokrywkę i zrumień ze wszystkich stron.

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