



przepisy.pl

Roladki z żółtym serem i szynką parmeńską



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z indyka - 300 gramów
- ryż - 150 gramów
- ser żółty w plastrach - 2 plastry
- szynka parmeńska - 2 plastry
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 szczypta
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w wodzie z rozpuszczoną bulionetką Knorr. Odcedź i trzymaj pod przykryciem.
2. Mięso ołucz i osusz papierowym ręcznikiem. Podziel na 2 kawałki i rozbij tłuczkiem na cieńsze płyty.
3. Każdy kawałek mięsa oprósź pieprzem i smażoną cebulą w mini kostkach Knorr. Na doprawionych płatach mięsa rozłóż po plasterze żółtego sera i plastry szynki parmeńskiej oraz posiekany czosnek. Mięso zwiń w roladki, zepnij wykałaczkami i posyp je przyprawą do mięs Knorr.
4. Na patelni rozgrzej oliwę i połóż roladki. Smaż na małym ogniu – najlepiej pod przykryciem. Pod koniec smażenia zdejmij pokrywkę i zrumień roladki ze wszystkich stron. Podawaj z ryżem.

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