



przepisy.pl

Roladki ze szpinakiem i mozzarellą



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- szpinak mrożony - 100 gramów
- mozzarella - 50 gramów
- olej do smażenia - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 szczypty
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 szczypty

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

60 minut 2 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz pod bieżącą wodą i osusz. Podziel na 4 kawałki. Każdy kawałek rozbij tłuczkiem na cieńsze plastry. Plastry mięsa posyp czosnkiem i smażoną cebulą w mini kostkach Knorr solą i pieprzem.
2. Na każdym kawałku mięsa połóż szpinak i plastry mozzarelli. Zwiń mięso w roladki i zepnij wykałaczkami. Posyp marynatą do kurczaka Knorr.
3. Na rozgrzany olej połóż roladki i smaż pod przykryciem do ścięcia się mięsa, następnie zdejmij pokrywkę i zwiększ ogień. Zrumień mięso ze wszystkich stron.

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