

Drobiowe roladki z zapiekanymi ziemniaczkami



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 kg
gouda	10 plastrów
sól prowansalska	1 szczypta
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 szczypta
Party Dip Meksykański	2 szt
sól cytrynowa	1 szczypta
baleron	
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1**
1. Piersi kroimy w plastry doprawiamy solą , pieprzem , papryką, czosnkiem niedźwiedzim .
 2. Każdy plaster piersi smarujemy sosem Meksykańskim zrobionym specjalnie do roladek z piersi .
 3. Na posmarowaną sosem pierś kładziemy plaster sera i plaster baleronu.
- KROK 2**
1. Zwijamy roladkę i spinamy wykałaczkami.
 2. Smażymy na oleju rzepakowym z obu stron, dusimy je aż będą miękkie.
- iekamy koło 1 godziny w 180 stopniach , podajemy z roladkami

KROK 3

6. Małe ziemniaczki obieramy i w całości wkładamy do rękawa doprawiamy solą pieprzem , papryką czerwoną mieloną .

7. Zapiekamy około 1 godziny w 180 stopniach , podajemy z roladkami