

Przepis dnia IV, odc. 15: Roladki drobiowe z cukinią



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt.
mozzarella	1 kulka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej rzepakowy	
sznycle z indyka	3 szt.
jajko	1 szt.
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
ziemniaki ugotowane	
pomidory suszone Smak	6 sztuk
czosnek marynowany	3 ząbki
chrzan żurawinowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umytą cukinię kroimy w cienkie paseczki wzdłuż za pomocą obieraczki do warzyw oraz rozbijamy sznycle z indyka.
- KROK 2 Cukinię krótko podsmażamy by była lekko chrupka. Przyprawiamy odrobiną soli i rozgniecionym w moździerzu kolorowym pieprzem.

- KROK 3 Sznycele z indyka rozbijamy. Oprószamy przyprawą do kurczaka.
- KROK 4 Układamy cukinię i plastry mozzarelli.
- KROK 5 Zawijamy mięso formując roladki.
- KROK 6 Roladki obtaczamy w jajku i bułce tartej i smażymy.
- KROK 7 Po smażeniu odkładamy na ręcznik papierowy by odsączyć roladki ze zbędnego tłuszczu.
- KROK 8 Na drugiej patelni na oleju z suszonych pomidorów smażymy podgotowane ziemniaki. Doprawiamy je przyprawą do dań z ziemniaków, dokładamy suszone pomidory i czosnek z pomidorów.
- KROK 9 Tak przygotowane danie możemy podawać z chrzanem żurawinowym i ulubioną sałatką.