

## Roladki drobiowe rolowane w boczku z suszonymi pomidorami pieczone na ziemniakach



**2MILUTKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>filet z kurczaka</b>	5 sztuk
<b>pomidory suszone Smak</b>	15 dag
<b>chudy boczek</b>	10 plastrów
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>majonez tradycyjny</b>	do posmarowania
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b>	do posypania
<b>rozmaryn świeży</b>	
<b>oliwa</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy, płuczemy, kroimy na grubsze części, oprószamy przyprawą do ziemniaków oraz solą, układamy w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą.

- KROK 2 Mięso drobiowe płuczemy, rozbijamy na pięć kotletów, oprószamy solą i pieprzem z jednej strony, smarujemy cieniutko majonezem, układamy pokrojone w paseczki osączone z zalewy suszone pomidory, oraz paprykę, posypujemy startym serem żółtym, zawijamy w roladki
- KROK 3 okręcamy każdą roladkę w dwa plasterki boczku, spinamy wykałaczkami i układamy na ziemniakach. Dodajemy cząstki pokrojonej na ćwiartki cebuli, oraz wkładamy kilka gałązek świeżego rozmarynu. Całość przykrywamy folią aluminiową, wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180\*c i pieczemy około 1 godziny. Na kilka minut przed końcem pieczenia usunąć folię aby mięso ładnie się zrumieniło. Podajemy gorące danie z ulubioną surówką.