

## Roladki drobiowe z suszoną śliwką

**ALLICE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**suszone śliwki kalifornijskie** 8 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka podzielić na 4 plastry i lekko rozbić. Natrzeć solą i pieprzem. Ewentualnie posypać ulubionymi przyprawami do kurczaka. Nałożyć na każdy kawałek po dwie śliwki, dobrze zawinąć i spiąć wykałaczką. Obsmażyć na patelni z każdej strony i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Zapiekać w piekarniku przez 10 minut w temp. 200 stopni. Podawać z ryżem i surówką.