

## Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami



### MARYNAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	4 sztuki
<b>pomidory suszone</b>	1 słoik
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	do smaku
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy lekko ubijamy i obtaczamy w przyprawie do kurczaka i ziołach. Nadziewamy pomidorami drobno skrojonymi i wymieszanymi ze śmietaną, formujemy roladki, można użyć wykałaczek, lub folii i mikrofalówki (zawijamy w folię i wstawiamy do mikrofalówki na niską temp. na kilka minut) całość układamy w naczyniu żaroodpornym i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 20 min do 200st. (ja zalewam pod koniec sosem berbecue), po upieczeniu kroimy na połówki lub więcej części.