

Roladki z piersi kurczaka z szynką i Gorgonzolą - w sezamowej skórce:)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	1\4 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
szynka	4 plastry
ser pleśniowy typu gorgonzola	1 sztuka
sezam	4 płaskie łyżeczki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 2 Fileta z kurczaka-1 podwójną pierś przecinamy wzdłuż aby powstały nam 4 plastry
- KROK 4 Każdy plaster mięsa delikatnie rozklepujemy i oprószamy pieprzem i solą.
- KROK 5 Na każdy kawałek mięsa nakładamy plaster szynki i kawałki sera Gorgonzolę.
- KROK 6 Fileta zwijamy-spinamy wykałaczką i ...
- KROK 7 przenosimy do naczynia do zapiekania.
- KROK 8 górę filetów obsypujemy sezamem, obok układamy plastry masła. Wstawiamy do piekarnika i zapiekamy 40 minut. Smacznego :)