

udziec rolowany



A_KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec z kurczaka	8 sztuk
ogórki konserwowe	2 sztuki
pomidory suszone Smak	8 sztuk
boczek wędzony	8 plastrów
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1/2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kawałka kurczaka wyjmujemy kość. Obsypujemy z dwóch stron przyprawą do drobiu. Ogórek kroimy wzdłuż na pół, a następnie połówkę na kolejne pół.

Na plasterkę boczku układamy kawałek ogórka i suszony pomidor. Zwijamy w rulonik. Układamy w środek mięsa i zwijamy (możemy spiąć wykałaczkami aby się nie rozpadły). Układamy na blaszce. Pieczemy 40 minut w temperaturze 170C.