

wołowo-drobiowy zawijaniec [rolada]



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości 60 dag

mięso z piersi kurczaka 40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko opłukać, uformować prostokąty, delikatnie rozbić.

Oprószyć solą i pieprzem oraz skropić olejem. Na większym prostokącie ułożyć płat mięsa drobiowego, położyć kawałki papryki, zwinąć roladę. Obwiązać nicią, a następnie ułożyć w żaroodpornym naczyniu posmarowanym olejem, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni, piec ok. 50 min.

Zdjąć nici, pokroić na grubsze plastry.

Smacznego:)