

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami owinięte boczkiem na sałacie lodowej.



PAULINA86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 gram
suszone pomidory	4
plasterki boczku	4
mozarella	1 kulka
oliwa	2 łyżki
sałata lodowa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Przekrajamy pierś z kurczaka w poprzek aby powstały dwa cienkie kotlety z jednej piersi. Powstałe kotlety delikatnie rozklepujemy tłuczkiem, następnie smarujemy odrobiną oliwy z oliwek po czym wcieramy przyprawy: sól, świeżo mielony pieprz, zioła prowansalskie oraz smarujemy zalewą z suszonych pomidorów. Kulkę mozarelli kroimy na cztery plastry jednakowej grubości. Plastry mozarelli i suszone pomidory zwijamy w roladki. Roladki delikatnie obsmażamy z każdej ze stron, następnie owijamy boczkiem i spinamy wykałaczkami. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni i pieczemy roladki w naczyniu żaroodpornym przez ok. 20~25 min. Co 5 min. polewamy roladki wyciekającym z nich sosem. W trakcie pieczenia rolaadek przygotowujemy sałatę. Czosnek marynowany posypujemy oregano, bazylią, majerankiem oraz papryką ostrą po czym skrapiamy oliwą, mieszamy i odstawiamy do lodówki na 15 min. Sałatę lodową myjemy, suszymy następnie drobno rwiemy. Do sałaty dodajemy oliwki pokrojone w pół oraz czosnek marynowany w ziołach, całość polewamy sosem winegret. Upieczone roladki kładziemy na sałacie, podajemy ze świeżą bagietką posmarowaną masłem czosnkowym.