

zawijana pierś z kurczaka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

ser żółty kilka plasterków

szynka konserwowa kilka plasterków

cukinia 1/2

marchewka 1-2

musztrada ostra 2 łyżki

sól i pieprz do smaku

świeże zioła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię i marchewkę kroimy w słupki a następnie chwilę dusimy na rozgrzanym maśle. Filet cienko kroimy na jak największe plastry. Następnie oprószamy go z każdej strony solą i pieprzem lub gotową przyprawą do kurczaka. Jedną ze stron smarujemy musztardą. I na każdym kotlecie układamy marchewkę, cukinię, ser żółty, szynkę i całość posypujemy ziołami. Następnie filet zwijamy w rulon i spinamy go z każdej strony wykałaczkami. Najlepiej jest go chwilę podsmażyć na oleju a następnie dusić w bulionie lub zapiec w piekarniku również podlewając go bulionem.