

Roladki z orzechowym farszem



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 szt
orzechy włoskie	8 szt
natka pietruszki	1 pęczek
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
olej	
ząbek czosnku	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety z kurczaka rozbić na cienkie płyty natrzeć solą , pieprzem i ziołami prowansalskimi.
- KROK 2 Natkę pietruszki , orzechy posiekać , dodać obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek dodać 2-3 łyżki oleju doprawić solą pieprzem i wymieszać.
- KROK 3 Na każdy filet rozsmarować farsz.
- KROK 4 Następnie każdy filet ciasno zwinąć i spiąć wykałaczką.
- KROK 5 Każdą roladkę usmażyć z każdej strony na oleju.