

# Roladki Ala pizza z salami



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **1032** Ocena: **12865**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- Kilka pasków boczku wędzonego
- Kilka plasterków salami
- Sól
- Pieprz
- Kilka plasterków sera żółtego
- Sos Chilii w słoiczku

## Sposób przygotowania:

1. Fileta kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



3. Smarujemy sosem.



③ 4. Układamy po plasterku sera.



④ 5. Następnie układamy salami.



⑤ 6. Zwijamy w roladki.





6 7. Zawijamy w boczek.



7 8. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.



8 9. Zapiekamy 30 minut w 180 °C.  
10. Roladki gotowe.  
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: