

roladki ananasowe

Autor: **wioleta333**Przepisów: **151** Ocena: **4338**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg filetu z kurczaka
- 4 pieczarki (duże)
- Puszka Ananasów
- 5 dag margaryny
- papryka ostra w proszku
- pieprz
- wegeta
- ser żółty 20 dag

Sposób przygotowania:

- 1 mięso pokroić jak na kotlety, delikatnie rozbić, opruszyć lekko wegetą i pieprzem od wewnętrznej strony, na każdy kawałek mięsa położyć pół plastra ananasa - plaster sera żółtego- pieczarki pokrojone w kosteczkę , zawijać roladki i spiąć wykałaczką. Ułożyć w naczyniu do pieczenia posypać przyprawami , na wierzch pokroić płatki margaryny, posypać startymi na grubym tarku pieczarkami, serem żółty i pokrojonymi ananasami , piec pod przykryciem.

Twoje notatki do przepisu: