

Zapiekane roladki



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1032** Ocena: **12859**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

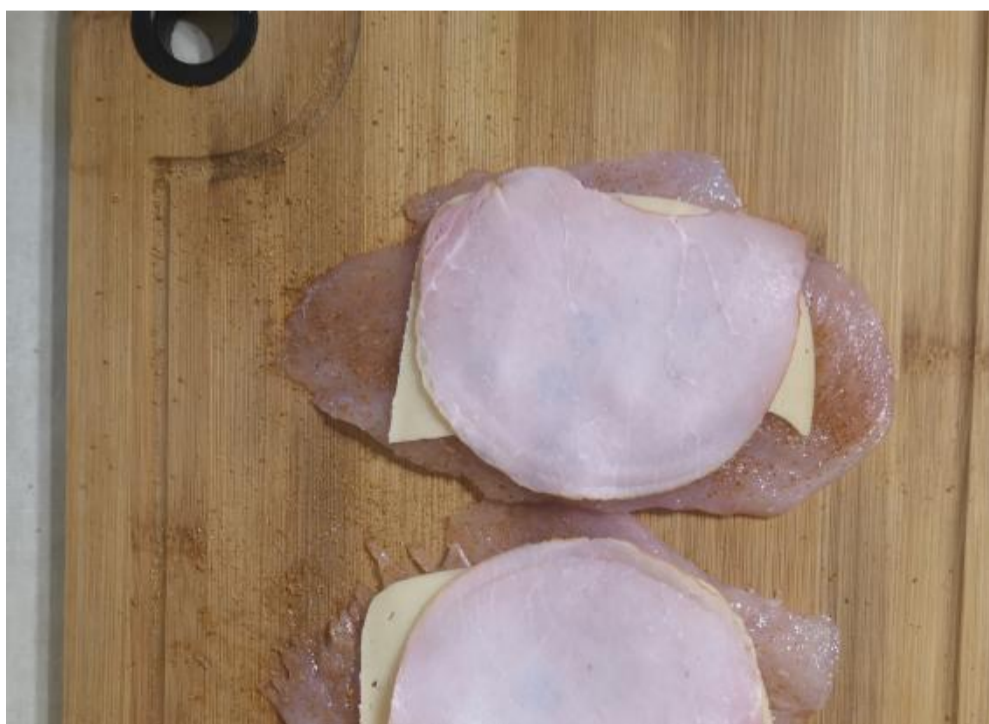


Składniki:

- 3 pojedyncze filety z kurczaka
- 20 dag szynki sopockiej w plastrach
- 15 dag sera żółtego w plastrach
- 3 pojedyncze filety z kurczaka
- 15 dag sera żółtego w kawałku
- 6 jajek całych
- Pęczek szczypiorku
- 2 papryki (żółta, czerwona)
- 3 ogórki kiszane
- Sól
- Pieprz
- Przyprawa do kurczaka

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w bardzo cienkie plastry, doprawiamy solą oraz przyprawą.
2. Na każdy kawałek mięsa układamy po plastrze sera i szynki.



3. Zwijamy w roladki i kroimy na połowę.
4. Układamy w naczyniu żaroodpornym.



- 3 5. Do miski wbijamy jajka, roztrzepujemy.
6. Do jajek dodajemy drobno pokrojone papryki, ogórki, pomidory, posiekany drobno szczypiorek. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
7. Masę jajeczną wylewamy na mięso i posypujemy startym na tarce o dużych oczkach żółtym serem.
8. Pieczemy 40 minut w 180°C.



- 4 9. Danie gotowe.
10. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: