

# Krucze roladki z piersi kurczaka

Autor: **Sendione**Przepisów: **17** Ocena: **259**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt.
- ogórki konserwowe, 4 szt.
- kiełbasa
- cebula średnia, 1 szt.
- MARYNATA:
- musztarda, 1,5 łyżki
- sos sojowy, 1/4 szklanki
- miód, 1,5 łyżki
- szczypta chilli, łyżeczka przyprawy do gyros,
- PRZYPRAWY DO POSYPANIA ROLADEK:
- szczypta curry, szczypta papryki mielonej

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi kroimy i rozbijamy delikatnie tak jak na kotlety. W misce mieszamy wszystkie składniki marynaty i wrzucamy do niej rozbite piersi. Marynujemy przez minimum 25 min. (im dłużej tym lepiej). Cebule kroimy w piórka, ogórki w ćwiartki, a kiełbasę w paseczki wielkości ćwiartek ogórka.
- 2 Na zamarynowanej piersi układamy po jednym pasku kiełbasy, piórko cebuli i ćwiartka ogórka. Zwijamy w roladkę. Wszystkie roladki układamy w naczyniu żaroodpornym z dodatkiem oleju. Pieczemy w piekarniku na 180 stopni przez ok 35 min. W 20 min w międzyczasie pieczenia posypujemy roladki szczyptą curry i szczyptą papryki. Po zakończeniu pieczenia do powstałego sosu dodajemy łyżeczkę mleka i mieszamy i gotowe.

## Twoje notatki do przepisu: