

Piersi kurczaka zawijane w liście kapusty pekińskiej w sosie pomidorowym.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18061**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- liście kapusty pekińskiej 8 szt.
- 3 ogórki konserwowe
- Koncentrat pomidorowy słoiczek
- masło 1 łyżka
- mąka 1,5 łyżki
- maggi, pieprz, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Liście kapusty pekińskiej zblanszować 3 min.
Umytą pierś poporcjować wzdłuż na cienkie plastry.
Na liście układać piersi, pasek ogórka, popieprzyć i posolić, zawinąć jak gołąbki.
W rondlu na spodzie ułożyć 2-3 liście i układać na nich roladki.
Osobno zrobić sos pomidorowy i zalać nim roladki.

SOS

Masło z mąką zasmażyć, dodać koncentrat, podlać wodą tyle by sos nie był za rzadki. Zagotować doprawić maggi, pieprzem i solą.

Roladki gotować pod przykryciem około 40min.

- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: