

# Piersi kurczaka zawijane w liście kapusty pekińskiej w sosie pomidorowym.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **18074**



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: