

Rolada z piersi z oliwkami, morelami i winogronami.



Autor: **magelo**
Przepisów: 125 Ocena: 658



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- Winogrona mały słoiczek
- Oliwki mały słoiczek
- Morele suszone ok.15 szt.
- sól, pieprz, papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kroję na kotlety, rozklepuję i doprawiam. Na cztery patyki do szaszłyków, nabijam naprzemian winogrona, oliwki i morele. 'Szaszłyki' owijam w pierś tak aby ob siebie oddzielone piersią i owinięte wokół. Wkładam do folii do pieczenia i piekę ok.30 min. w 190 stopniach. Po upieczeniu wyjmuję z folii. Bardzo smaczne na ciepło. U mnie jednak sprawdziły się na zimno jako dodatek do kolacji.



Twoje notatki do przepisu: