

# Roladka z piersi kurczaka z natką pietruszki



Autor: **aga9494**  
Przepisów: **59** Ocena: **558**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- natka pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 50g masła
- przyprawy: sól, pieprz, oregano, tymianek, pikantna do kurczaka
- rękaw do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka rozcinamy tak by powstał płat o grubości około 1 cm. Mięso przykrywamy folią spożywczą i lekko rozbijamy by nie porobiły się w nim dziury. Następnie kroimy natkę pietruszki oraz czosnek na drobno.
- 2 Mięso solimy, wykładamy na nie natkę, czosnek oraz parę wiórków masła i równo rozkładamy po całym płacie piersi kurczaka. Mięso ciasno zawijamy jak na roladę, boki wciskamy do środka i obwiązujemy nicią kuchenną. To samo robimy z drugą pierśią. Wierzch roladek posypujemy ulubionymi przyprawami, solą, pieprzem i wkładamy je do rękawa do pieczenia wraz z rozdrobnioną resztą masła.
- 3 Rękaw do pieczenia zawiązujemy i wkładamy do naczynia żaroodpornego. Roladę pieczemy około 45-50 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Około 10 minut przed końcem pieczenia rozcinamy rękaw by mięso z wierzchu się przypiekło. Z powstałego tłuszczu wychodzi znakomity sos!  
Smacznego! :)

## Twoje notatki do przepisu: