



5 PROPOZYCJI NA PYSZNE ROLADKI



przepisy.pl



Aromatyczne roladki z kurczaka z oscypkiem i sosem śliwkowym

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- śliwki suszone - 100 gramów
- oscypek - 0.5 sztuk
- jabłko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- czerwone wino - 200 mililitrów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ziele angielskie - 7 ziaren
- oliwa - 2 łyżki
- rozmaryn - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Śliwki zalej gorącym winem, przykryj i pozostaw na 10 minut. Oscypek pokrój w drobną kostkę, a kolendrę posiekaj.
2. Piersi osusz i rozbij cienko tłuczkiem. Oprósz rozgniecionym w mące ziele oraz odrobiną soli.
3. Śliwki odsącz i pokrój w paski. Przełóż połowę do miseczki i połącz z serem oraz kolendrą.
4. Gotowy farsz rozłóż po równo na sznyclach, zwiń roladki i zepnij wykałaczkami.
5. Fix rozmieszaj z sokiem oraz winem z moczenia śliwek.
6. Cebulę oraz jabłka pokrój w cząstki i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Włóż również roladki i obsmaż z każdej strony.
7. Dodaj koncentrat pomidorowy oraz pozostałe śliwki, a następnie wlej Fix i zagotuj. Zmniejsz ogień i duś pod przykryciem 8 minut. Gotowe roladki podawaj z sosem i opiekany ziemniakami. Udekoruj gałązką świeżego rozmarynu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Roladki z kurczakiem i szpinakiem

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- woda mineralna - 0.2 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia
- mięso mielone drobiowe - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- szpinak świeży - 200 gramów
- suszone pomidory - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- orzeszki pinii - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto mieszając w naczyniu: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej i odrobinę soli. Miksuj do momentu uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Następnie smaż naleśniki.
2. Pomidory suszone posiekaj. W miseczce połącz mięso mielone z pomidorami i koncentratem – dopraw do smaku solą, pieprzem i wymieszaj.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż posiekaną cebulę oraz czosnek, dodaj szpinak oraz orzeszki pinii. Smaż chwilę, mieszając do momentu odparowania płynu. Dopraw do smaku.
4. Doprawioną mięsną masę rozprowadź na każdym z naleśników, na środku każdego z nich nałóż łyżkę szpinaku, a następnie zwiń naleśniki tak, aby mięso otaczało szpinak z każdej strony. Gotowe naleśniki ułóż w żaroodpornym naczyniu.
5. Fix Knorr wymieszaj z 300 mililitrami wody oraz łyżką oliwy. Całość wlej do naczynia przykrywając naleśniki. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj pod przykryciem około 35 minut. W temperaturze 160 stopni. Udekoruj listkami świeżych ziół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Roladki z kurczaka z szynką i serem



Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach z cytrynową nutą Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 0.5 sztuk
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- żółty ser w plastrach - 200 gramów
- szynka konserwowa w plastrach - 200 gramów
- oliwa - 3 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość Fixu Knorr wymieszaj z oliwą i ketchupem.
2. Piersi z kurczaka umyj, oczyść z błonek i tłuszczu. Przekrój je wzdłuż, tworząc dwa cienkie płaty. Dodatkowo rozbij je młotkiem.
3. Mięso zanurz w przygotowanej marynacie i ułóż na desce. Na każdy kawałek połóż plaster sera i szynki. Całość zawiń, rolując ściśle mięso.
4. Roladki dodatkowo zawiń w plastry cukinii.
5. Umieść po dwa kawałki mięsa w jednej torebce do smażenia. Torebki dokładnie zamknij i smaż na średnio rozgrzanej patelni po 10 minut z każdej strony. Podawaj z gotowanymi ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Roladki z indyka po hawajsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 400 gramów
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr**
- wędzony boczek - 100 gramów
- ziemniaki (najlepiej młode i małe) - 200 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ser żółty - 100 gramów
- rukola - 50 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- woda - 150 mililitrów
- wykałaczki

Sposób przygotowania:

1. Upiecz ziemniaki w całości. Paprykę pokrój, a ser zetrzyj.
2. Piersi z indyka pokrój w plasterki, rozbij je młotkiem i ulóż na każdym ćwiartkę upieczonego ziemniaka, kawałek papryki, ser oraz listki rukoli.
3. Mięso zwiń ciasno, a następnie owiń plastrem boczku. Roladkę nadziej na wykałaczkę, aby nie rozwinęła się podczas pieczenia.
4. Mięso obsmaż na patelni. Przelóż do żaroodpornego naczynia i wstaw do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na 15 minut.
5. W tym czasie przygotuj Fix Knorr, mieszając go z 150 mililitrami wody i 150 mililitrami mleka.
6. Przygotowany sos wlej na patelnię i dodaj upieczone roladki. Całość doprowadź do wrzenia, po czym gotuj jeszcze przez 5 minut na wolnym ogniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Roladki z indyka z orzechami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sznycle z piersi indyka - 4 sztuki
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy nerkowca - 50 gramów
- ser brie - 50 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- ananas w kostkach z puszki - 100 gramów
- woda - 150 mililitrów
- chili - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Sznycle rozbij cienko tłuczkiem do mięsa. Następnie oprósz przyprawą Knorr.
2. Nerkowce posiekaj drobno lub pokrusz tłuczkiem do mięsa. Ser pokrój w małą kostkę, a kolendrę posiekaj. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
3. Przygotowany orzechowo-serowy farsz nałóż na sznycle, zwiń roladki i zepnij wykałaczką.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z mlekiem i 150 ml wody.
5. Na rozgrzanej oliwie przesmaż kawałki ananasa i pokrojone chili. Włóż również roladki i obsmaż je z każdej strony.
6. Na patelnię wlej przygotowany Fix i doprowadź całość do wrzenia. Następnie zmniejsz ogień, przykryj patelnię i duś 10 minut. Gotowe roladki podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl