

Roladki z kurczaka z pesto bazyliowym i szynką prosciutto

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo prosty przepis na pysznego kurczaka. Przygotowanie wraz z dodatkami zajmuje niecałą godzinę.

Przepis z książki Danielle Walker 'Against all grain';

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 4 szt.
- Szynka prosciutto - 4 plastry
- Pesto bazyliowe (świeże bądź ze słoika) - 2 łyżka(i)
- Roztopione masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kurczaka rozbić na cienkie plastry. Na każdym rozsmarować pesto i położyć szynkę i zwinąć w rulon. Roladki obsmażyć na maśle po kilka minut z każdej strony, a potem przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do piekarnika na 20-30 min. Piec w 160 stopniach.

Jak podawać?

Podawać z ugotowanym i podsmażonym kalafiolem oraz brokułami.