



Sposób przygotowania

Filet umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozbić tłuczkiem i natrzeć przyprawami. Ułożyć na filecie rukolę, pokrojony na kawałki ser camembert i pokrojone w plasterki truskawki. Całość zwinąć w roladę i spiąć wykałaczkami. Na patelni wlać trochę oleju i podsmażyć roladę. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku około 40 minut. Po upieczeniu wyjąć wykałaczki. Smacznego.

Roladki z kurczaka z serem camembert, rukolą i truskawkami



Składniki

- 1 podwójny filet z kurczaka
- Ser camembert
- Kilka truskawek
- Garść rukoli
- Sól pieprz
- Zioła toskańskie
- Wykałaczki