

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11584>

## Roladki po florencku z sosem serowym

ID przepisu: 11584 / 208

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11584>

**Kraj pochodzenia:** Kuchnia polska

**Składniki:**

- piersi z kurczaka (2 sztuki po ok. 130 g)
- 2 łyżki szpinaku rozdrobnionego mrożonego
- 2 plasterki sera żółtego typu gouda
- 2 plasterki szynki konserwowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju
- 150 ml białego wytrawnego wina
- Sos serowy Tarsmak
- sól, pieprz do smaku

**Wykonanie:**

Piersi z kurczaka rozbić tłuczkiem i doprawić do smaku solą i pieprzem. Szpinak rozmrozić, połączyć z wyciśniętym przez praskę czosnkiem i posmarować nim filety. Na wierzch położyć po plasterku sera oraz szynki i ciasno zwinąć. Spiąć wykałaczkami i usmażyć na złoty kolor na oleju z obu stron. Następnie podlać winem i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 8-10 minut. Gotowe roladki pokroić w grube plastry, wyłożyć na talerz i polać Sosem serowym Tarsmak. Podawać z białym ryżem lub puree ziemniaczanym.

Smacznego!

Aktywacja: 26/12/15 22:19, odsłony: 1403