

Drobiowe roladki z szynką, ananasem i serem

Drobiowe roladki z szynką, ananasem i serem

Soczyste roladki drobiowe to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso z kurczaka, połączone z aromatyczną szynką, słodkim ananasem i rozpuływającym się serem tworzy **harmonijne połączenie smaków**, które zachwyci każdego. Sekret tej potrawy tkwi w starannym przygotowaniu mięsa oraz aromatycznej paście z kostki Knorr i oliwy, która nadaje całości wyjątkowego charakteru.

Dla kogo?

Roladki drobiowe to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich delikatny smak, a dorośli docenią **ciekawe połączenie składników**. To także świetna opcja dla osób, które szukają pomysłu na *urozmaicenie codziennego menu* bez spędzania wielu godzin w kuchni.

Na jaką okazję?

Ta potrawa sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na *nieformalną kolację z przyjaciółmi*. Efektownie prezentujące się roladki przekrojone na pół pod skosem mogą być również **ozdobą świątecznego stołu** czy rodzinnego przyjęcia. Podane z ryżem i kolorową surówką tworzą pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz o tym?

Technika zawijania mięsa w „kopertę” to sprawdzony sposób na utrzymanie wszystkich składników w środku. Ważne, aby dokładnie zawiąć brzegi do środka i spiąć wykałaczką. Dzięki

temu podczas smażenia **soki i aromaty pozostaną wewnątrz roladki**, a ser nie wycieknie na patelnię.

Dla urozmaïcenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając *suszone pomidory*, kapary czy różne rodzaje serów. Roladki można również zapiec w piekarniku zamiast smażyć, co uczyni je jeszcze bardziej dietetycznymi, a podane z różnymi dodatkami za każdym razem będą smakować inaczej.