

Rolada schabowa z kurczakiem i szpinakiem

Rolada schabowa z kurczakiem i szpinakiem – eleganckie danie dla całej rodziny

Soczysta rolada schabowa z delikatnym farszem z kurczaka i szpinaku to prawdziwa uczta dla podniebienia. Połączenie chudego schabu z kremowym nadzieniem tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Ta rolada to doskonały wybór zarówno dla miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osób poszukujących ciekawych wariantów dań mięsnych. Dzięki połączeniu schabu z lżejszym farszem drobiowo-szpinakowym, danie jest mniej kaloryczne niż klasyczna rolada, a jednocześnie niezwykle sycące i pełne smaku.

Na jaką okazję?

Rolada schabowa sprawdzi się idealnie na niedzielny obiad rodzinny, ale również jako danie na świąteczny stół czy przyjęcie. Podana na ciepło z pieczonymi ziemniakami tworzy pełnowartościowy posiłek, a na zimno z sosem chrzanowym będzie elegancką przekąską na zimnym bufecie.

Czy wiesz o tym?

Szpinak dodany do farszu nie tylko wzbogaca smak, ale również dostarcza cennych składników odżywczych, takich jak żelazo i

witaminy z grupy B. Marynata z przyprawą Knorr i rozmarynem nadaje mięsu aromatyczny charakter i sprawia, że jest ono soczyste nawet po upieczeniu.

Dla urozmaicenia

Farsz możesz wzbogacić o suszone pomidory, orzechy włoskie lub ser feta, aby uzyskać jeszcze ciekawszy profil smakowy. Rolada świetnie komponuje się również z sosem grzybowym lub delikatnym sosem śmietanowym z dodatkiem świeżych ziół.