

Roladki drobiowe z brokułami i żółtym serem

Roladki drobiowe z brokułami i żółtym serem

Delikatne roladki drobiowe z soczystym nadzieniem z brokułów i żółtego sera to propozycja, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Soczyste mięso z kurczaka, doprawione aromatycznym czosnkiem Knorr, w połączeniu z delikatnym brokułem i rozpływającym się serem tworzy harmonijne połączenie smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących lekkie, ale sycące posiłki. Dzieci z pewnością docenią połączenie delikatnego mięsa z serem, a dorośli – kompozycję smaków i prostotę przygotowania. To także świetna propozycja dla osób dbających o linię, gdyż kurczak to źródło pełnowartościowego białka.

Na jaką okazję?

Roladki sprawdzą się zarówno jako codzienny obiad, jak i danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane w formie eleganckich szaszłyków z dodatkiem cukinii i dobrej jakości szynki mogą stanowić atrakcyjną przekąskę podczas przyjęć rodzinnych czy grilla.

Czy wiesz o tym?

Przyprawy naturalne Knorr do kurczaka zawierają starannie dobrane zioła i przyprawy, które podkreślają smak drobiu bez dominowania go. Dzięki temu mięso zachowuje swoją naturalność, a jednocześnie zyskuje głębszy, bardziej wyrazisty aromat.

Dla urozmaicenia

Roladki możesz podać na wiele sposobów – jako danie główne z ziemniakami i surówką, w formie szaszłyków z warzywami lub pokrojone w plastry jako dodatek do sałatki. Możesz też eksperymentować z nadzieniem, dodając suszone pomidory, szpinak lub różne rodzaje serów.