

Roladki drobiowe z papryką i grillowanymi warzywami

Roladki drobiowe z papryką i grillowanymi warzywami

Soczyste roladki drobiowe z kolorową papryką to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso z kurczaka marynowane przez noc w przyprawie Knorr nabiera głębokiego smaku, który doskonale komponuje się z pozostałymi składnikami. Roladki smarowane musztardą i wypełnione paseczkami papryki zachwycają nie tylko smakiem, ale i wyglądem.

Dla kogo?

Te aromatyczne roladki drobiowe to doskonała propozycja dla miłośników lekkiej kuchni, którzy cenią sobie połączenie delikatnego mięsa z wyrazistym smakiem warzyw. Danie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzieci również pokochają te kolorowe zawiniątka!

Na jaką okazję?

Roladki drobiowe z papryką i grillowanymi warzywami to eleganckie danie, które możesz podać na niedzielny obiad, podczas przyjęcia w ogrodzie czy kolacji we dwoje. Dzięki efektownemu podaniu z sosem paprykowym i piramidką z grillowanych warzyw, potrawa prezentuje się niezwykle apetycznie i profesjonalnie.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa przez noc w przyprawie Knorr sprawia, że kurczak staje się niezwykle soczysty i aromatyczny. Dodatkowo, papryka zawiera więcej witaminy C niż cytrusy, a grillowane

warzywa zachowują większość swoich wartości odżywczych, jednocześnie zyskując wyjątkowy smak.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem roladek, dodając ser, szpinak czy suszone pomidory. [Sos](#) paprykowy świetnie smakuje również z dodatkiem śmietany lub startego parmezanu. Grillowane warzywa możesz wzbogacić o bakłażana, paprykę czy pieczarki portobello.