

Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie serowym

Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie serowym

Delikatne roladki z kurczaka wypełnione aromatycznym szpinakiem, oblane aksamitnym sosem serowym i podane z puszystym ryżem z groszkiem – to propozycja obiadu, który zachwyci całą rodzinę. Soczyste mięso drobiowe w połączeniu z kremowym nadzieniem tworzy harmonijne połączenie smaków, które rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników delikatnych smaków i kremowych sosów. Roladki drobiowe ze szpinakiem to propozycja zarówno dla dorosłych, jak i dzieci, które nie przepadają za warzywami – szpinak ukryty w środku soczystego mięsa z pewnością im zasmakuje. To także świetna opcja dla osób ceniących sobie posiłki bogate w białko i składniki odżywcze.

Na jaką okazję?

Te eleganckie roladki sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i podczas rodzinnego spotkania czy nieformalnej kolacji z przyjaciółmi. Efektowny wygląd dania i kremowy [sos](#) serowy nadają mu charakteru potrawy z restauracyjnego menu, mimo że przygotowanie jest stosunkowo proste. To również doskonały pomysł na świąteczny stół.

Czy wiesz, że?

Szpinak to prawdziwa skarbnica żelaza i witamin. W połączeniu z białkiem z kurczaka tworzy pełnowartościowy posiłek. Dodatek

kostki rosołowej Knorr do ryżu nadaje mu głębokiego smaku, a czosnek w mini kostkach Knorr pozwala zaoszczędzić czas na obieraniu i siekaniu świeżego czosnku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając do szpinaku ser feta lub suszone pomidory. Sos serowy można wzbogacić szczyptą gałki muszkatołowej lub świeżo zmielonym pieprzem. Zamiast ryżu z groszkiem, roladki będą równie smaczne z puree ziemniaczanym lub pieczonymi ziemniakami.