

# **Roladki z kurczaka z gruszką, orzechami i gorgonzolą**

## **Roladki z kurczaka z gruszką, orzechami i gorgonzolą**

Delikatne roladki z kurczaka wypełnione kremowym farszem z gorgonzoli, orzechów i gruszki to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso w połączeniu ze słodko-pikantnym nadzieniem tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

### **Dla kogo?**

Te wykwintne roladki to doskonała propozycja zarówno dla miłośników drobiu, jak i osób ceniących niebanalne połączenia smakowe. Kremowa gorgonzola w towarzystwie słodkiej gruszki i chrupiących orzechów tworzy niezwykle kontrast, który przypadnie do gustu osobom lubiącym eksperymentować w kuchni. Danie jest eleganckie, ale jednocześnie proste w przygotowaniu.

### **Na jaką okazję?**

Roladki z kurczaka z gruszką i gorgonzolą sprawdzą się idealnie jako danie główne podczas rodzinnego obiadu, kolacji z przyjaciółmi czy romantycznej kolacji we dwoje. Ich wyjątkowy smak i elegancki wygląd czynią je również doskonałym wyborem na świąteczny stół lub inne uroczyste okazje, gdy chcemy zaskoczyć gości czymś wyjątkowym.

### **Czy wiesz, że?**

Gorgonzola to jeden z najstarszych serów pleśniowych na świecie, pochodzący z Włoch. Jej charakterystyczny, pikantny

smak doskonale równoważy słodycz gruszek, tworząc klasyczne połączenie znane we włoskiej kuchni. Dodatek kaparów wprowadza delikatną nutę kwasowości, która przełamuje kremową konsystencję farszu.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami orzechów – włoskie, laskowe czy pekan nadadzą potrawie inny charakter. Zamiast gruszek możesz użyć jabłek lub śliwek, a gorgonzolę zastąpić innym serem pleśniowym, jak brie czy camembert. Roladki świetnie komponują się nie tylko z pieczonymi ziemniakami, ale również z puree z batatów lub risotto.