

Roladki z piersi kurczaka na pomidorowej salsie

Roladki z piersi kurczaka na pomidorowej salsie

Odkryj **śródziemnomorskie smaki** zamknięte w soczystych roladkach z kurczaka! To eleganckie danie, które zachwyca nie tylko wyglądem, ale przede wszystkim harmonią smaków. Delikatne mięso drobiowe otulone cienkimi plasterkami cukinii skrywa aromatyczny farsz z mozzarelli i suszonych pomidorów, a całość dopełnia esencjonalna pomidorowa salsa.

Dla kogo?

Roladki z kurczaka to propozycja dla *miłośników lekkiej kuchni*, którzy cenią sobie połączenie prostoty i wyrafinowania. Danie spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po warzywa. Cukinia w tej formie staje się nie tylko smaczna, ale pełni również funkcję naturalnej „panierki”, dzięki której mięso pozostaje soczyste i pełne aromatu.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na *codzienny obiad rodzinny*, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. Efektownie prezentujące się roladki mogą być gwiazdą niedzielnego stołu lub urozmaicheniem kolacji w gronie bliskich. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zachwyci nawet wymagających gości.

Czy wiesz, że?

Cukinia użyta zamiast tradycyjnej panierki nie tylko nadaje daniu lekkości, ale również sprawia, że pierś kurczaka

pozostaje wyjątkowo soczysta. Połączenie sera i suszonych pomidorów to klasyczny duet kuchni śródziemnomorskiej, który nadaje filetem charakteru i głębi smaku.

Dla urozmaicenia

Roladki możesz podać na kilka sposobów – ułożone na puszystym ryżu, z kawałkami chrupiącej bagietki do maczania w sosie lub z dodatkiem świeżej sałatki. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed podaniem posyp danie tartym żółtym serem i krótko zapiecz, aby utworzyła się apetyczna, złocista skorupka.