

MINI ROLADKI Z INDYKA Z PARÓWKĄ

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 18 Stycznia 2014r. o 21:53

Tagi: [parówki indyk](#)

Rodzaj dania: [mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [drób](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
indyk - filet	3	szt.	mięsa
wędlina - parówki drobiowe	3	szt.	mięsa
szpinak baby	1	garść	warzywa
ser żółty dowolny	3	plaster	nabiał
lubczyk świeży	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	szczypta	przyprawy i zioła
kostka rosółowa mięsna dowolna	1	szt.	przyprawy i zioła

Opis

Filety umyć, rozbić tłuczkiem do mięsa. Nasmarować przyprawami, ułożyć na filecie szpinak. Następnie plasterki żółtego sera i parówkę.
Zawinąć w roladkę i spiąć wykałaczkami. Tak przygotowane roladki obsmażyć na gorącym tłuszczu z obu stron. Włożyć do garnka, dodać wody i kostkę rosółową i dużyć aż mięso będzie miękkie.
Smacznego.



Dla ilu osób: 3
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cena:
Liczba kalorii: