

Roladki cukiniowe z ryżem i kurczakiem



Składniki:

- długa cukinia,
- pierś z Kurczaka Kukurydzianego Drosed,
- woreczek ryżu,
- 3-4 łyżki groszku konserwowego,
- cebula,
- 1-2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka masła,
- przyprawa do kurczaka,
- sól,
- pieprz,
- olej.

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w paski. Oprószamy przyprawą do kurczaka i smażyjemy na rozgrzanym tłuszczu, a potem osączamy na papierowym ręczniku.

Cebulę i czosnek kroimy i szklimy na maśle, dodajemy do groszku i ugotowanego na sypko ryżu. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Umytą i osuszoną cukinię kroimy w długie, cienkie paski. Oprószamy je solą i opiekamy na grillowej patelni. Na tak przygotowane paski cukinii nakładamy ryż i kawałki kurczaka, zwijając całość w roladki.