

# Rolada z kurczaka z serowo-warzywnym środkiem



## Składniki

- 500 g filetu z piersi kurczaka (1 podwójny filet)
- Przyprawa do kurczaka
- Słodka czerwona papryka
- Sól
- Pieprz
- 200 g mieszanki warzywnej (brokuł, kalafior, marchewka)
- 100 g żółtego sera
- Oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania

Mieszanke warzywną gotujemy do miękkości w delikatnie osolonej wodzie, odcedzamy. Filet z piersi kurczaka kroimy na plastry (jak na schabowe). Rozbijamy tłuczkiem. Każdy przygotowujemy przyprawą do kurczaka, słodką czerwoną papryką, solą i pieprzem. Na folii aluminiowej rozkładamy połowę kurczaka. Na nim układamy warzywa i starty na tarce o średnich oczkach ser. Dociskamy do mięsa. Wierzch przykrywamy resztą mięsa, podwijając pod spód boki. Za pomocą folii formujemy roladę. Wierzch obsypujemy mocniej słodką czerwoną papryką, skrapiamy oliwą. Szczelnie owijamy folią i przekładamy do blaszki. Pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez 50-60 minut. Pod koniec pieczenia delikatnie odwijamy górę folii, by wierzch rolady się zarumienił. Po upieczeniu kroimy na plastry.