



## Sposób przygotowania

Przygotować farsz do roladek: selerą obrać i pokroić w kostkę, dusić na maśle, dodać sól, czosnek, miód i sok z granatu oraz pieprz. Delikatnie mieszać od czasu do czasu. Dynię prażyć na suchej patelni, do zrumienienia. Pierś rozbić na cienkie płaty. Posmarować każdego pesto, nałożyć farsz selerowy, posypać pestkami dyni i zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami. Smażyć z obu stron. Wykałaczki delikatnie wyciągnąć. Podawać z makaronem i rukolą. Smacznego.

## Roladki drobiowe z selerem



### Składniki

- podwójna pierś drobiowa
- 6 łyżeczek pesto pomidorowego
- 2 łyżki pestek dyni
- seler
- łyżka masła
- łyżeczka soku z granatu
- sól
- łyżeczka miodu
- 3 ząbki czosnku
- szczypta pieprzu kajeńskiego
- oliwa do smażenia
- rukola
- makaron wstążki