

Dewolaje z pieczarkami



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 podwójny
sól i pieprz	do smaku
pieczarki	30 dag
cebula	1 szt
olej	4 łyżki
mąka	1 łyżka
ser żółty	8 plastrów
jajko	2 szt
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia
mąka	do obtoczenia
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki myjemy i kroimy w paski, cebulę kroimy w kostkę smażyjemy na 4 łyżkach oleju. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz zagęszczamy łyżką mąki wymieszaną z 5 łyżkami wody. Fileta kroimy na pół, rozbijamy na cienkie kotlety i posypujemy solą oraz pieprzem. W środek każdego kotleta wykładamy pieczarki, przykrywamy plasterem sera i zwijamy jak krokiety. Jajko roztrzepujemy, dodajemy przyprawę do kurczaka i mieszamy. Każdą roladkę obtaczamy najpierw w mące, potem w jajku, w bułce tartej i podsmażamy na wolnym ogniu z każdej strony na rumiano.