

## Przysmak góralski



### PAULASUCHA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt.
<b>ogórek konserwowy</b>	2/3 szt.
<b>papryka czerwona</b>	1 szt.
<b>ser żółty</b>	
<b>boczek wędzony</b>	
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki.
- KROK 2 Kurczaka umyj, osusz i przygotuj na kotlety. Mięso utłucz.
- KROK 3 Paprykę, ogórka, ser i boczek pokrój w kostkę.
- KROK 4 Przygotowane składniki nadziewaj na patyczki od szaszłyków bądź wykałaczki w zależności od wielkości kotletów. Zostawiamy końcówki patyczków wolne.
- KROK 5 Mięso natrzyj przyprawą do kurczaka. Powstałe szaszłyki zawijaj w mięso w taki sposób żeby powstały roladki.
- KROK 6 Roladki obtaczamy w bułce i w jajku. Smażymy na patelni.

KROK 7

Po upieczeniu wyjmujemy patyczki i przekrawamy kotlet na pół. Smacznego!