

Pyszne Roladki



MARTULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	5 sztuka
masło	75 gram
czosnek	2 ząbki
cytryna	do smaku
przyprawy	do smaku
mąka	50 gram
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka roztłuc, wymieszać masło z czosnkiem i przyprawami, najlepiej z bazylią, ziołami prowansalskimi i sokiem z cytryny. Rozłożyć piersi i posmarować masą. Następnie uformować w roladki i obtoczyć w mące, później w jajku z przyprawami Prymat (np. sól, pieprz, zioła) według uznania i na koncu w bułce tartej. Można je piec na głębokim oleju bądź normalnie na patelni.