

roladki drobiowe z farszem



EWELINA_B1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka 2 szt

sól, pieprz

olej

Bułka tarta klasyczna Prymat

Farsz:

jajko 5

pieczarki 20 dag

cebula 1

jogurt

szczypiorek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piersi podzielić na dwie części (lub więcej zależy od wielkości), wyklepać jak schabowe.
2. Farsz: pieczarki umyć, zetrzeć na tarce, smażyć z cebulą ok. 10 min. Wystudzić. Jajko ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić w kostkę, szczypiorek posiekać. Wszystkie składniki farszu wymieszać z jogurtem, przyprawić.
3. Piersi przyprawić nałożyć farsz zwinąć w rulon spiąć wykałaczkami. Obtoczyć w jajku i bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu.