

Roladki drobiowe z mozzarellą w prosciutto z frytkami z piekarnika



MONI_WWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- pierś z kurczaka** 1
- szynka prosciutto**
- mozzarella tarta**
- sól**
- pieprz**
- ziemniaki**
- olej do smażenia**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy na kotlety, lekko rozbijamy tłuczkiem oraz solimy i pieprzymy.
Do środka każdego z kotletów dodajemy stratą mozzarellę.
Zwijamy w roladkę, a następnie w szynkę prosciutto.
Smażymy na oleju lub oliwie na średnim ogniu tak długo, aż będziemy mieli pewność, że mięsko upiekło się w środku i nie jest surowe.
Ziemniaki obieramy i kroimy na frytki.
Polewamy odrobiną oliwy lub oleju, soli i pieprzymy, a następnie wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika.
Pieczemy 15 min.

I to wszystko :)