

## Roladki drobiowe ze śliwkami i serem



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Roladki:

<b>filet z kurczaka podwójny</b>	1 szt.
<b>śliwki węgierki</b>	8 sztuk
<b>żółty wędzony ser</b>	4 plastry
<b>przyprawa do kurczaka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta

#### Panierka:

<b>jajko</b>	1 szt.
<b>tarta bułka</b>	5 łyżek
<b>mąka</b>	4 łyżki

#### Dodatkowo:

<b>Smalec wieprzowy</b>	125 g
-------------------------	-------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć, osączyć ręcznikiem papierowym, przekroić wzdłuż na 4 plastry.  
Mięso posypać przyprawą do kurczaka, odstawić na 30 minut.  
Śliwki umyć, osączyć, wypestkować.  
Ułożyć na filecie po dwie śliwki i plastry sera, zwinąć w roladkę.  
Panierować roladki w mące, jajku i tartej bułce.  
Smażyć na rozgrzanym tłuszczu, na wolnym ogniu, z obu stron na złoty kolor.  
Podawać z kaszą lub ziemniakami.

