

## Roladki schabowe z kurkami



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kotlety schabowe</b>	8 szt
<b>kurki</b>	50 dag
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>cebula</b>	1 duża
<b>olej</b>	6 łyżek
<b>jajko</b>	2 szt
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do obtoczenia
<b>natka pietruszki</b>	1/2 pęczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Kurki dokładnie oczyszczamy i myjemy. Jeżeli są duże kroimy na mniejsze części a małe zostawiamy w całości, cebulę kroimy w kostkę i wraz z kurkami smażymy na 6 łyżkach oleju. Doprawiamy solą, pieprzem i dusimy około 20 minut aż odparuje z nich woda i kurki będą miękkie.
- KROK 2** Do podsmażonych kurek dodajemy posiekaną natkę pietruszki i dokładnie mieszamy.
- KROK 3** Schab rozbijamy na cienkie kotlety i posypujemy solą oraz pieprzem.
- KROK 4** W środek każdego kotleta wykładamy dużą łyżkę farszu z kurek i zwijamy ciasno jak kroiety.
- KROK 5** Jajko roztrzepujemy, dodajemy przyprawę do kurczaka i mieszamy. Każdą roladkę obtaczamy najpierw w jajku, potem w bułce tartej i podsmażamy z każdej strony na rumiano.

#### KROK 6

Następnie podsmażone roladki przekładamy na blachę z piekarnika, wlewamy po 5 łyżek oleju i wody i pieczemy około 25 minut w temp. 180 stopni. W czasie pieczenia roladki podlewamy z wierzchu wytopionym tłuszczem aby były soczyste.