

Roladki z kurczaka



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	300 g
serek topiony	1/2 szt
szynka gotowana	5 plastry
jajko	1 szt
bułka tarta	10 łyżek
mąka pszenna	10 łyżek
sól do smaku	
pieprz biały Prymat	1 szczypta
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Plasterki szynki smarujemy serkiem topionym.
- KROK 2 Piersi kroimy na porcje , rozbijamy tłuczkiem , solimy i pieprzymy.
- KROK 3 na rozbite płyty piersi z kurczaka , układamy po plasterku szynki i zwijamy w roladki.
- KROK 4 Na talerz wysypujemy mąkę i obtaczamy każdą roladkę.
- KROK 5 Mieszamy jajko na talerzu , maczamy roladki.potem obtaczamy każdą w bułce tartej.
- KROK 6 Roladki smażymy na oleju , z każdej strony na rumiano.przekładamy do rondelka , wlewamy tłuszcz ze smażenia , przykrywamy pokrywką i dusimy około 3-4 minuty , aby roladki "doszły".