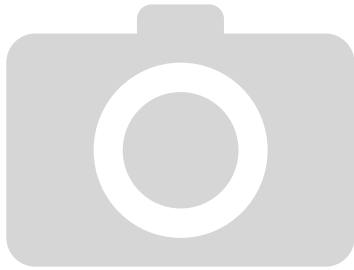


Roladki z kurczaka nadziewane papryką, rzeżuchą i żółtym serem



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka

kiełki rzeżuchy

żółty ser

sól

pieprz

Zioła prowansalskie suszone Prymat

mąka

jajko

Bułka tarta klasyczna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś umyć, osuszyć i rozdzielić na 'kotlety', rozbić tłuczkiem, oprószyć z obu stron solą i pieprzem. Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paski. Żółty ser również pokroić w paski. Na każdym rozbitym kotleciku kłaść pasek papryki, pasek żółtego sera, kiełki rzeżuchy, posypać ziołami prowansalskimi, zwinąć roladki, spiąć dokładnie szpikulcem lub wykałaczką, panierować w mące, jajku i bułce tartej, po czym smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na rumiano.