

Roladki z piersi kurczaka faszerowane pieczarkami



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2
pieczarek	0,5 kg
mąka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	
sól	
pieprz	
masło	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, przekroić na 4 części, delikatnie rozbić i oprószyć z obu stron solą i pieprzem. Pieczarki umyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. W rondelku roztopić masło, wrzucić pieczarki, delikatnie posolić i smażyć aż do momentu wyparowania całego płynu. Tak przygotowane pieczarki kłaść na rozbitych filetach i zwijać roladki. Spiąć szpikulcem lub wykałaczką. Panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej, po czym włożyć na rozgrzany tłuszcz i smażyć z każdej strony do zarumienienia.