

De volaille w sosie czosnkowym



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt.
ser żółty	15 dag
masło	4 łyżeczki
jaja	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 g
pietruszka zielona	2 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
sos czosnkowy	1/2 szklanki
szczypiorek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet kroimy na mniejsze kawałki. Rozbijamy delikatnie tłuczkiem, uważając aby nie poprzerzywać mięsa, doprawiamy solą, pieprzem, (można natrzeć czosnkiem, aczkolwiek nie jest to konieczne). Każdy rozbity plaster mięska smarujemy płaską łyżeczką masła, posypujemy posiekaną natką pietruszki, (jeśli chcemy możemy położyć również pasek żółtego sera). Zawijamy w roladki, boki zwijając do środka, aby nadzienie nie wypłynęło.

Gotowe roladki obtaczamy w jajku, następnie w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju, tak aby roladki były do ok. połowy w nim zanurzone, można dopiec w piekarniku, żeby mięso w środku nie było surowe.

Gorące polewamy sosem czosnkowym, posypujemy posiekanym drobno szczypiorkiem.