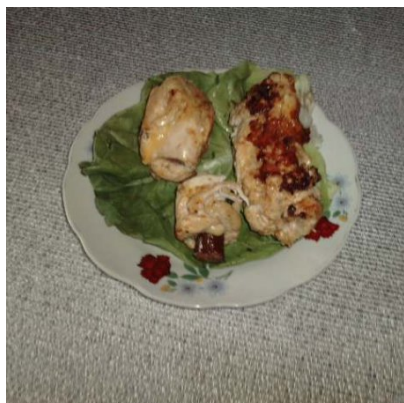


Pierś zawijana z kabanosem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	3 sztuki
kabanos	2 sztuki
ser żółty	10 dag
liście selera	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kurczaka lekko zbijamy tłuczkiem. Oprószamy przyprawą do kurczaka, odstawiamy na godzinę do lodówki. Ser kroimy w grube słupki, kabanosa kroimy na kawałki wielkości piersi kurczaka. Pierś kurczaka posypujemy zieleniną. Na każdej piersi układamy po kawałku kabanosa, ser żółty, zwijamy pierś w rulonik. Spinamy wykałaczką, panierujemy i obsmażamy na oleju.