

Roladki z marynowaną fetą



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś

świeżo zmielony pieprz

1/2 kostki fety

2 ząbki czosnku

1/3 łyżeczki chilli

węgierska pasta paprykowa

jajko

pasta z czosnku soli pieprzu i oliwy z oliwek

papryka marynowana

kilka plasterków

płatki kukurydziane

1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fetę pokroić na małe kosteczki, dać na meiseczkę, posypać drobno posiekanym czosnkiem, ziołami, chili, zalać oliwą i odstawić do lodówki na noc lub na min 2 h. Można użyć wcześniej zamarynowanej fety. Pasta: czosnek - kilka ząbków przecisnąć przez prasę, rozrobić z solą i wlać 1-2 łyżki oliwy z oliwek. Wymieszać. Odstawić na noc do lodówki lub min 2 h. Piersi podzielić, przekroić na płaty, rozbić, posypać pieprzem, posmarować pastą z czosnku i pastą paprykową z tubki. Na każdym płacie piersi kładziemy 3-4 kostki fety lekko osączonej z oliwy, paski papryki marynowanej, zwijamy w roladę. Obtaczamy w jajku, następnie w płatkach kukurydzianych wymieszanych z bułką tartą. Smażymy na rumiano na gorącym oleju. Podajemy z sałatką grecką i kawałkami marynowanej fety. Pyszne. Córka zjadła 2.