

Roladki z serem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka podwójna	1 szt
tłuszcz	
mąka do panierowania	
jajko	2 szt
sól i pieprz do smaku	
ser gouda	(w kawałku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka podzielić na 4 części, pobić lekko tłuczkiem, by nie przedziurawić mięsa. Roladki oprószyć solą i pieprzem. Na samym brzegu piersi, układać kawałek grubszego sera i zwiijać w roladkę.

Panierować roladki w mące, roztrzepanym jajku i tartej bułce. Smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.