

Dewolaj z dwoma serami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
ser żółty	4 kawałki
ser topiony	1 kostka
papryczka czerwona	4 kawałki
pietruszką zieloną krojoną	2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
mąka	do panierowania
jajko	do panierowania
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi podzielić na dwie części, lekko rozbić, posolić i popieprzyć. Na każdy kawałek dajemy ser żółty, kawałek sera topionego, paprykę i pół łyżeczki pietruszki. Zwinąć roladki. Panierować najpierw w mące, jajku i na końcu w bułce tartej. Smażyć na oleju z wszystkich stron. Najlepszy jest ten rozpuływający się ser. Możemy podać z surówką i pieczonymi ziemniakami.