

Pieczarkowe rolady



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	2 szt
pieczarki	400 g
cebula	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
czosnek	1 ząbek
mąka	do obtoczenia
jajko	2 szt
sól	1 szczypta
mleko	1/2 szk
mąka	1 szk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi myjemy, rozbijamy tłuczkiem do mięsa, solimy.

Pieczarki oczyszczamy, kroimy w kostkę i podsmażamy razem z cebulą i czosnkiem również pokrojoną w kostkę.

Doprawiamy do smaku i dodajemy bułkę tartą (bułkę dodajemy aby farsz nam się nie rozpadł).

Gotowy farsz nakładamy na płaty mięsa, zawijamy w rolady, obtaczamy w mące. Robimy ciasto naleśnikowe, powinno mieć konsystencję gęściejszą niż na tradycyjne naleśniki, jeżeli jest za rzadkie dodajemy mąkę.

Obtoczone w mące rolady wkładamy do ciasta, wyjmujemy i smażymy na oliwie. Podajemy z pieczonymi ziemniakami i dowolną surówką np. z czerwonej kapusty,