Roladki miniaturki z piersi kurczaka 2

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś kurczaka	1
ogórek konserwowy Smak	1
żółty ser	50 g
masło	50 g
jajko	1-2
sól, pieprz ziolowy, papryka, curry	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 lyzek
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi pokroic na cienkie plastry, w razie potrzeby lekko rozbic. Z jednej strony, kazdy plaster delikatnie posypac sola, papryka i pieprzem ziolowym, z drugiej strony posypac curry. Na stronie z curry, na zewnetrznym rogu miesa, kladziemy kilka cienko pokrojonych w slupki: kawalki masla i zóltego sera. Ogorek kroimy wzdluz na cieniutkie plastry, nastepnie kazdy plaster przekrajamy wzdluz na kilka cienkich slupkow, na koniec przerajamy na pol wszerz. Slupki ogorka kladziemy(kilka: 3-4) przy masle i serze, na koncu kawalka miesa. Zawijamy piersi w roladki, zaczynajac od koncowki na ktorej jest ser, maslo i ogorek. Rozklocamy jajo w miseczce, do drugiej miseczki lub talerza, wsypujemy tarta bulke. Najpierw delikatnie i dokladnie obmaczamy roladki w jajku, nastepnie w bulce. Na patelni rozgrzewamy olej - tak by roladki byly zanurzone na kilka mm. Po polozeniu miesa na olej, zmniejszamy temp. smazenia , mieso, lekko rumienimy, przewracajac kilkakrotnie na boki. Na koniec, po zdjeciu z planika, wyjac z patelni, osaczyc z nadmiaru tluszczu i podawac na cieplo z ziemniakami lub z ryzem, mozna polac dowolnym sosem grzybowym. Roladki sa aromatyczne, gdy sa bardzo cieple!