

roladki z piersi kurczaka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 piers
ser w plastrach	kilka plasterow
masło	do p[osmarowani
natka pietruszk	do posypania
sól i pieprz	do posypania
sos do pieczeni	1 opakowanie
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy w cienkie plastry,ktore nastepnie rozbijamy lekko mlotkiem i posypujemy sola i pieprzem.Kazdy plat smarujemy maslem i układamy na nim plasterek sera.Zwijamy ,jak roladke i przekluwamy wykalaczkami.Obtaczamy w rozkluconym jajku z sola i pieprzem i obtaczamy w tartej bulce.Smazymy na oleju z kazdej strony na rumiano.Przekładamy do rondla i zalewamy przygotowanym sosem z torebki.Dusimy okolo 15 minut.