

Roladki z pstrąga z kurkami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrągi	2 szt
mąka	
olej do smażenia	
sól, pieprz	
kurki	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby sprawić i wyfiletować (pozostawić skórkę). Z każdego pstrąga powinniśmy otrzymać 2 filety. Filety natrzeć solą i pieprzem. Kurki usmażyć na oleju, przestudzić i zmiksować (najlepiej blenderem) lub bardzo drobno posiekać. Na każdą rybę, w szerszym końcu, kłaść porcję kurek, zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczką i opanierować w mące. Roladki smażyć na oleju (tym na którym smażyły się kurki, w razie potrzeby uzupełniając) ze wszystkich stron. Podawać ciepłe. Przed podaniem usunąć wykałaczki.