Boczek z pieczarkami



BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dużych pieczarek	8 sztuk
boczku	6 długich plastrów
sól, pieprz	do smaku
cebulka	1 mała
olej	do smażenia
masła	1 łyżka
papryki	1/2 strąka
siekanej natki pietruszki	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
jajko	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć i pokroić w kostkę. Odparować na patelni i podsmażyć na maśle. Zostawić do ostygnięcia. Skroić drobno cebulę i dodać do pieczarek z 2 łyżkami tartej bułki, natką pietruszki i pokrojoną w drobną kostkę paprykę. Doprawić solą i pieprzem. Dodać jajko (do tej porcji 1 jajko jest za dużo, więc wzięłam trochę jajka od panierki). Wszystko razem wymieszać. Przygotowaną masę nakładamy na plasterki boczku i zwijamy. Można spiąć wykałaczką, ale gdy boczek jest długi nie ma takiej potrzeby. Roladki panierujemy w jajku i bułce i smażymy na złoty kolor na małym ogniu.