

Roladki z piersi kurczaka



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójne piersi z kurczaka	2 szt
papryka konserwowa	200 g
czosnek	3 ząbki
szynka	8 plasterków
natka pietruszki	1 pęczek
jaja	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
mąka	100 g
oliwa	100 ml
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka kroimy wzdłuż na połówki i rozbijamy tłuczkiem. Paprykę kroimy w kostkę, natkę pietruszki i czosnek drobno siekamy. Na desce układamy plastry szynki, na nich plastry mięsa kurczaka i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Paprykę mieszamy z pietruszką, czosnkiem i łyżką oliwy. Na płaty szynki z piersią nakładamy łyżką przygotowany farsz. Całość zwijamy ciasno w roladki. Następnie je panierujemy najpierw w mące, następnie w roztrzepanym jajku, a na końcu w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanej oliwie aż się zrumienią.