

roladki drobiowe faszerowane miesem mielonym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 filety
mięso mielone wołowe	250 gram
jajko	2 sztuki
sól, pieprz	1 do smaku
olej	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 opakowanie
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety myjemy, rozbijamy. Mieso mielone mieszamy z jajkiem i przyprawa do miesa mielonego. Na rozbite filety układamy cienka warstwę miesa mielonego ,zwijamy. Powstałe roladki panierujemy w jajku i bułce. smazymy na złoty kolor.