

Drobiowe roladki



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 plastry sera żółtego

sól, pieprz

Bułka tarta klasyczna Prymat

3 łyżki mąki

olej do smażenia

parówki 4 szt

pasztet 4 łyżki

filet z kurczaka podwójny 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka pokroić na cztery kotlety, rozbić na dość duże płyty, posolic i posypać pieprzem. Na tak przygotowane mięso położyć plaster sera, posmarować pasztetem i położyć parówkę. Całość zwinąć i spiąć długą wykałaczką. Gotowe roladki opanierować w mące, jajku i tartej bułce, smażyć na rumiano z każdej strony.