

Roladki z warzywami i sosem



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	1/2 słoika
jogurt naturalny	1 małe opakowanie
czosnek	6 ząbków
papryka marynowana	2 szt
kurczak	2 filety
ogórki konserwowe	3 szt.
jajko	2, szt,
Bułka tarta klasyczna Prymat	2, szt,
olej	2, szt,
sól	2, szt,
fasola szparagowa	40 dag
pomidor	5 szt.
masło	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy i kroimy na cienkie kotlety. Lekko rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem. Ogórki i paprykę kroimy w słupki, układamy na mięsie i zawijamy. Spinamy wykałaczkami. Obtaczamy w rozkłóconym jajku i w bułce. Smażymy aż będą złote.

Sos:

Majonez i jogurt mieszamy, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą do smaku.