

Roladki drobiowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło zimne	3 ćwiartki
mąka	1 szkl
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 szkl
jajko	5 szt
podwójna pierś z kurczaka	5 sztuk średnich
sól do smaku	
ser żółty	2,5 (tarty)
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka ponacinać ostrym nożem tak by powstały kieszenie.
Ułożyć na desce i delikatnie rozbić tłuczkiem do mięsa.
Przygotowane piersi kurczaka natrzeć z każdej strony solą i pieprzem.
Do każdej kieszeni włożyć porcję masła i startego sera.
Zwijać uważnie piersi tak by masło i ser podczas smażenia nie wypłynęło.
Brzegi roladek spiąć wykałaczkami.
Każdą roladkę obtoczyć w mące, jajku i tartej bułce.
Na rozgrzany olej kłaść roladki i smażyć z każdej strony na złoty kolor.
Pod koniec smażenia zmniejszyć ogień, patelnię przykryć pokrywką.
Dosmażyć jeszcze 10 minut.
Gdy roladki będą gotowe wyjąć wykałaczki.
Na talerzu ułożyć liście sałaty a na nich gorące roladki.
Podawać z frytkami.