

Rolada z fetą, papryką, oliwkami.....



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2
oliwki zielone	10-15 sztuk
ser feta	150 g
ser żółty	100 g
czosnek	2 ząbki
pieprz	
olej do smażenia	
jajko	2 szt.
papryka zielona	1
papryka żółta	1
papryka czerwona	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka myjemy, rozbijamy bardzo cienko tłuczkiem (przez folię)
(nie solimy, gdyż składniki są wystarczająco słone)

Paprykę, parówki, ser żółty, oliwki kroimy w bardzo drobną kosteczkę, wrzucamy do miseczki, dodajemy wyciśnięty czosnek (1), przyprawiamy pieprzem, na koniec dodajemy rozdrobnioną fetę , ucieramy.

Cały farsz równomiernie nakładamy na kurczaka, następnie zwijamy w roladę.

Panierujemy podwójnie w mące, jajku, bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju z dodatkiem czosnku.

Smacznego!