

Zawijańce drobiowe



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	4 szt
żółty ser	20 dag
pieczarki	20 dag
jajko	1 szt
sól, pieprz	do smaku
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki kroimy w kosteczkę i dusimy na małym ogniu, aż płyn odparuje. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Filety rozbijamy i solimy i pieprzymy do smaku. Nakładamy na nie starty ser i pieczarki, następnie składamy je na pół. Kotlety zanurzamy w jajku roztrzepanym z solą i pieprzem, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju z obu stron na złoty kolor.