

Devolay z żółtym serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 szt
ser żółty	5 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek ząbki	1 szt
jajko	1 szt
mąka	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka rozbić na cienkie płaty. Przyprawić solą, pieprzem i czosnkiem. Ser żółty pokroić w słupki i ułożyć na mięsie. Mięso zwinąć w rulon (można spiąć wykałaczką), panierować z mąką, jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju.