

Roladki z cebulką



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	2 sztuki
czerwone cebule	2 sztuki
olej do smażenia	
sól, pieprz, cukier	
sok z cytryny	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte filety przekrawamy rozbijamy na cienkie plastry, oprószamy solą i pieprzem. Obrane cebule drobno siekamy smażymy na oleju, doprawiamy solą cukrem i sokiem z cytryny.

Na mięsie rozsmarowujemy farsz cebulowy i formujemy roladki. Zanurzamy w rozkłożonym jajku i obtaczamy w bulce tartej. Smażymy na gorącym oleju na rumiano około 20 minut