# roladki z warzywami



**BUCZO007**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **filety z kurczaka** | 2 |
| **ogórki konserwowe** | 3 |
| **jajko** | 2 |
| **Bułka tarta klasyczna Prymat** | |
| **fasoli szparagowej** | 40 dag |
| **pomidory** | 4 |
| **masła** | 3 dag |
| **ziemniaków** | 1 kg |
| **majonez** | 1/2 |
| **zabków czosku** | 5 |
| **sól** | |
| **jogurt naturalny** | 1 małe opakowanie |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy i kroimy na cienkie kotlety.Lekko rozbijamy ,oprószamy sola i pieprzem.Ogórki i papryke kroimy w słupki,układamy na miesie i zawijamy.Spinamy wykałaczkami.Obtaczamy w rozkłóconych jajkach i bułce.Smazymy az beda złociste.Ziemniaki obieramy , myjemy i gotujemy.Fasolke gotujemy,polewamy roztopionym masłem,dekorujemy cwiartkami pomidorów.Majonez i jogurt mieszamy,dodajemy przeciety przez praske czosnek i doprawiamy sola do smaku.