

Zrazy z kury



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kury	0,5 kg
plasterki szynki	10 sztuk
serka topionego	4-5 sztuk
masło	do smaku
olej do smażenia	do smaku
sól	do smaku
papryka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte filety rozbij na cienkie plastry, podziel na mniejsze płyty takiej wielkości, by dały się później zwinąć, posól je, posyp szalwią, tymiankiem . Na każdym płacie mięsa połóż plasterki szynki, kawałeczek sera, odrobinę masła, ewentualnie posyp jeszcze posiekaną natką pietruszki i dołóż paseczek świeżej papryki, następnie ciasno zwiń. Jeśli zawiniątko się rozpada, zepnij je wykałaczką lub obwiąż nitką. Zrazy opanieruj (w jajku i tartej bułce), po czym obsmaż na oleju na złoty kolor, następnie podduś na małym ogniu pod przykrywką dodając ewentualnie odrobinę masła. Można też zrazy, po obsmażeniu na patelni, wstawić na pół godziny do średnio gorącego piekarnika. Smacznego !!