

Roladki z piersi kurczaka z grzybami



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	800 g
grzyby	250 g
cebula	1 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka rozbijamy tłuczkiem, oprószamy solą i pieprzem. Grzyby czyszcimy i kroimy w plasterki, cebulę kroimy w kostkę. Na łyżce oleju smażymy cebule, grzyby, doprawiamy solą i pieprzem i razem smażymy przez 15 min. Na każdy filet nakładamy farsz, rolujemy filet w roladkę i spinamy wykałaczką. Roladki panierujemy w jajku rozstrzepanym w łyżce mleka oraz w bułce tartej. Kładziemy na patelni z rozgrzanym tłuszczem i smażymy z wszystkich stron, aż roladki się zrumienią.