

Devolay z kurczaka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuki
ser żółty	5 dkg
pieczarki	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka delikatnie ubijamy tuczkiem tak jak schabowy. Kroimy czerwoną paprykę na cieniutkie paseczki, trzemy na tarce (duże oczka) ser żółty i pieczarki.

Na rozbitego fileta z kurczaka kładziemy (na samym środku) warstwę sera żółtego ok 5 mm, następnie układamy paseczki papryki czerwonej na tę warstwę i przykrywamy warstwą pieczarek. Do smaku można dodać odrobinę soli i papryki w proszku (słodkiej).

Gdy mamy już gotowe warstwy, zawijamy fileta jak roladę, przy czym można delikatnie związać nitką końcówki i środek by tzw. farszcz nie znalazł się poza filetem tj na patelni.

Robimy panierkę - jajko - obtaczamy de volay-a a następnie do bułki tartej tak jak schabowy. Przygotowany już jest i teraz na patelnię smażymy ok 15 min. do momentu zarumienienia bułki tartej - pamiętając że mięsko też musi być dobre. Do tego niedzielnego mięska pasują młode ziemniaczki i surówka z kapusty pekińskiej z papryczką i ogórkiem zielonym.