

# Drobiowe roladki z marchewką i serkiem topionym.

Autor: **magelo**Przepisów: **241** Ocena: **1229**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Pierś z kurczaka
- Marchew 2 szt.
- serek topiony
- ser 5-6 plastrów
- jajko do panierki
- bułka tarta do panierki
- olej do smażenia
- sól, pieprz, papryka ostra, chilli w proszku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś rozcinam na kotlety, tłuczę i przprawiam dosyć ostro. Marchewkę skropię i ścieram na tarce o drobnych oczkach.. Marchewkę mieszam z serkiem topionym.



- 2 Na kotlety rozkładam po plasterku sera ,na to marchewkę i zwijam w roladki.



- 3 Roladki zamaczam w jajku, obtaczam w bułce tartej i smażę na wolnym ogniu, aby pierś się przesmażyła.

Twoje notatki do przepisu: