

Kurkowe roladki



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5926

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 plastry schabowego BK
- 20 dag kurek
- 4-5 gałązek pietruszki
- 0,5 średniej cebuli
- 1-2 ząbki czosnku
- bułka tarta
- jajko
- masło klarowane
- sól
- pieprz
- papryka słodka lub ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzaną patelnię dajemy 2 łyki masła klarowanego i podsmażamy pokrojoną cebulę i czosnek.

Gdy tylko cebula z czosnkiem się zeszkli dodajemy oczyszczone kurki.

Kurki podsmażamy ok 3-4 minut co chwilę mieszając pod koniec dodając poszatkowaną natkę pietruszki.

Całość wyciągamy do miseczki bez nadmiaru masła z patelni.

Kotlety rozbijamy dosyć cienko i doprawiamy solą, pieprzem i papryką.

Na kotlety dzielimy po równo przygotowane wcześniej kurki i zawijamy w roladki.

Dobrze je ścisnąć na koniec aby pozbyć się nadmiaru powietrza ze środka.

Przygotowane roladki panierujemy tylko w roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Smażymy na maśle klarowanym, dobrze do tego wykorzystać np. rondel.



Twoje notatki do przepisu: