

Panierowana roladka z kurczaka nadziewana masłem ziołowym



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2604**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Filet z kurczaka - 4 szt.
- Masło - 1/4 kostki
- Czosnek - 1 ząbek
- Natka pietruszki - 1/2 łyżki posiekanej
- Szcypiorek - 1/2 łyżki posiekanego
- Sól, pieprz - do smaku
- Olej - do smażenia
- DODATKOWO:
- Mąka - do obtaczania
- Jaja - do obtaczania
- Bułka tarta - do obtaczania

Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce mieszamy masło z czosnkiem, natką, szczypiorkiem, sokiem z cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem, dzielimy na 4 części i formujemy wałeczki.
- 2 Piersi z kurczaka wkładamy do woreczka foliowego lub przykrywamy przezroczystą folią i rozbijamy na cienkie kotlety. Piersi solimy i pieprzymy, na każdej układamy wałeczek z masłem i zawijamy roladki, dokładnie podwijając końce. Ręce moczymy w zimnej wodzie i formujemy zgrabne roladki.
- 3 Mąkę, jajko i bułkę tartą rozkładamy na oddzielnych talerzach. Roladki dokładnie obtaczamy w mące, później w jajku a na koniec w bułce tartej i jeszcze raz w jajku i bułce tartej. Głęboki olej rozgrzewamy do temperatury 180-190 stopni i smażymy roladki przez 8-10 minut lub do uzyskania złotej panierki. Odsączamy na ręczniku papierowym. Wyśmienicie smakują z podsmażonymi talarkami ziemniaczanymi i surówką z białej kapusty.

Twoje notatki do przepisu: