

Roladki z filetów kurczaka



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2378** Ocena: **52732**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 filety z kurczaka po 200 g
- 4 łyżki pasty z karczochów
- 250 g brązowych pieczarek
- 1 cebula
- 4 łyżki startego parmezanu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- bułka tarta
- 2 łyżki majonezu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety oczyszczamy, cienko rozbijamy.

Cebulę siekamy, szklimy oliwie z oliwek, dodajemy starte na dużych oczkach pieczarki, dusimy pod przykryciem przez kwadrans. Następnie odparowujemy z nadmiaru płynu. Studzimy i mieszamy ze startym parmezanem. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Rozbite filety smarujemy pastą z karczochów, następnie rozsmarowujemy farsz, zawijamy. Oprószamy solą i pieprzem. Cienko smarujemy majonezem, obtaczamy w bułce tartej i smażyemy na rozgrzanym oleju.



Twoje notatki do przepisu: