

# Devolay z żurawiną i serem



Autor: **Kasio**  
Przepisów: **28** Ocena: **111**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Pierś z kurczaka 1 szt.
- Żurawina 2 łyżki
- Ser żółty 2 paluszki
- Masło
- Mąka
- Jajko
- Bułka tarta
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka myjemy pod wodą, suszymy i rozbijamy na kotlety. Doprawiamy przyprawami, solą, pieprzem itp.  
Smarujemy wierzch żurawiną i robimy rolady wokół kawałka sera żółtego.  
Obtaczamy w mące, jajku, bułce tartej i smażyjemy na patelni.
- 2 Usmażone kurczaki wkładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy tłuszczem z patelni, dodajemy 2 łyżki wody, na wierzch kładziemy masło z lodówki.  
Pieczemy 20 minut w temperaturze 220 stopni.  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: