

Drobiowe roladki z wasabi



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51844**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 mniejsze filety z kurczaka
- Pasta wasabi
- Sól i pieprz
- 1 jajko
- Bułka tarta
- Ser żółty (opcjonalnie)
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka rozbić ,oprószyć lekko solą i pieprzem ,z jednej strony posmarować pastą wasabi. Zwinąć w roladki (opcjonalnie dodać do środka kawałek sera żółtego). Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na noc. Następnie panierować w bułce tartej ,smażyć na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: