

# Roladki

Autor: **stiv73**Przepisów: **18** Ocena: **377**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 szt.
- pesto(zielone), 1 słoiczek
- mąka
- jajko, 2szt.
- Bułka tarta
- ziemniaki, 4-8szt
- tymianek
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki moczymy w oleju i posypujemy tymiankiem, zawijamy w folię aluminiową i pieczemy 1 godz. w 180 C
- 2 piersi z kurczaka delikatnie rozbijamy, przyprawiamy solą, pieprzem (można vegetą), smarujemy pesto i zwijamy. Panierujemy w mące, jajku i bułce tartej. Smażymy w nagrzanej frytownicy około 5-10 minut na złoty kolor
- 3 sos: pieczarki (podsmażone na maśle), śmietana 30-36%, sos sojowy, vegeta

## Twoje notatki do przepisu: