

Roladki z pieczarkami i serem

Autor: **sandra1**Przepisów: **43** Ocena: **1146**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka
- pieczarki, pół kilo
- cebula
- sól
- pieprz
- jajka, 2-3 szt.
- Bułka tarta
- ser żółty, kilka plastrów
- Margaryna "Kasia", do smażenia - cebuli
- vegeta
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule obrać i pokroić w kostkę. W garnuszku na odrobinie margaryny podsmażyć cebulę. Pieczarki zetrzeć na tarce na grubych oczkach (ja wcześniej je jeszcze obieram) i dodać do podsmażonej na złoty kolor cebulki. Przyprawić odrobiną soli, pieprzu i vegety. Dusić do miękkości i jeśli po spróbowaniu trzeba doprawić.
- 2 Pierś z kurczaka umyć i pokroić na kawałki. Roztłuc tłuczkiem tak jak kotlety schabowe. Następnie faszerować pieczarkami i kawałkami sera żółtego - zawijać w roladki (jeśli będą potrzeba poprzebijać wykałaczką aby się nie rozwijały). Obtoczyć w podwójnej panierce, czyli: jajka rozbić i rozbełtać dodając sól i pieprz. Roladki obtoczyć w jajku i bułce tartej, jeszcze raz w jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju.

Twoje notatki do przepisu: