

# Roladki z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Sprawdzony przepis

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 1/2 kg
- szynka - 2 plastry
- ser żółty - 10 dag
- strąk papryki czerwonej - 1 szt.
- przyprawa Delikat do mięs -
- sol -
- pieprz -
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta -
- tłuszcz do smażenia -

### Etapy przyrządzenia:

1.
  - Mięso pokroić w plastry lub zbić lekko w folii, obsypać przyprawą do mięs.
  - Układać na mięsie kawałek szynki, plasterk sera, pasek papryki lub ogorka kiszzonego - zawijać w roladkę - można spiąć wykałaczką.
  - Panierować jak kotlet, smażyć na patelni ze wszystkich stron.
  - Ułożyć w naczyniu, jeżeli jest panierowane - to piec około 1 godziny. Można dusić na ogniu.
  - Podawać z ryżem i surowkami.