

# Nadzewane filety drobiowe

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

## Zamiast kotletów z piersi kurczaka

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- pierś kurczaka - 2
- plastry żółtego sera -
- papryka czerwona -
- ogórki konserwowe -
- jajka -
- tarta bułka -
- kilka liści sałaty do dekoracji -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Umyte i osuszone papierowym ręcznikiem piersi kurczaka kroimy. Następnie lekko rozbijamy (najlepiej rozbijać przez folię spożywczą, aby nie miażdżyć włókien).
- 2.** Filety obsypujemy przyprawami (według uznania), przekładamy czosnkiem i odstawiamy do lodówki by przeszły przyprawami.
- 3.** Paprykę myjemy i kroimy w paski, ogórki konserwowe obieramy i kroimy także w paski.
- 4.** Na każdy filet kładziemy plasterka sera, paseczek papryki, ogórka i zwijamy w ruloniki. Spinamy wykałaczkami.  
Jajka roztrzepujemy, ruloniki maczamy w jajku i bułce tartej.  
Na mocno rozgrzanym oleju smażymy kilka minut z każdej strony.  
Układamy na półmisku wyłożonym liśćmi sałaty.

### Jak podawać?

Z frytkami i surówką z kapusty