



przepisy.pl

Kurczak de volaille z suszoną morelą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- suszona morela - 100 gramów
- żółty ser - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- olej - 0.5 szklanek
- bułka tarta
- jajko - 1 sztuka
- mąka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka przekrój wzdłuż na dwa cienkie płaty i rozbij delikatnie tłuczkiem. Kostkę Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oleju i natrzyj nią mięso.
2. Tarty ser wymieszaj z pokrojoną w paseczki suszoną morelą i nałóż nadzienie na każdy kawałek mięsa. Całość zroluj, zakładając do środka brzegi tak, aby farsz nie wypłynął podczas smażenia. Morelę możesz zastąpić innym owocem, np. suszoną śliwką.
3. Roladki panieruj, zanurzając kolejno w mące, roztrzepanym jajku i bułce. Smaż przez około 5 minut na średnio rozgrzanym tłuszczu, obracając co jakiś czas. Następnie włóż je na 15 minut do piekarnika nagrzanego do 180 °C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl