

# Roladki z serem



Roladki z piersi kurczaka, w środku zawinięty grubszy kawałek żółtego sera. Bardzo sycące danie, o wyrazistym smaku, idealne do puree ziemniaczanego.

## Składniki:

- pierś z kurczaka
- ser żółty w kawałku
- jajko
- sól
- pieprz
- słodka papryka w proszku
- czosnek granulowany
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia
- dodatkowo: wykałaczki

## Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i przekrawamy w poprzek. Lekko zbijamy. Oprószamy przyprawami i odstawiamy na 15 minut do lodówki.

2. Ser kroimy na grube pałeczki. Każdą pałeczkę kładziemy na plasterze mięsa, zwijamy całość w roladkę i spinamy wykałaczkami.



3. Roladki panierujemy w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony na rumiano.

