



Drobiowe roladki z pieczarkami


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

podwójny filet z kurczaka - 2 szt.

jajko - 1 szt.

sól i pieprz - do smaku

bułka tarta - 1/2 szklanka

pieczarki - 20 dag

olej do smażenia - trochę

oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety podzielić, rozbić cienko tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem mielonym.

KROK 2: Pieczarki obrać, posiekać, udusić na łyżce oliwy, przyprawić solą i pieprzem. Na każdym kawałku mięsa ułożyć trochę pieczarek, zwinąć roladki.

KROK 3: Obtoczyć w rozkłóconym jajku i bułce tartej, smażyć na wolnym ogniu na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 4: Podawać z ziemniakami i surówką.