




De volaille

 Na widelcu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

pierś z kurczaka - 2 szt.

bułka tarta - 1001 g

masło - 100 g

czosnek - 2 ząbek

jajko - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: MASŁO CZOSNKOWE

Można kupić gotowe, wymieszać z przyprawami czosnkowymi lub połączyć masło z rozgniecionym czosnkiem i ziołami. Tak przygotowane masło wkładamy do zamrażalnika na okres kiedy zajmujemy się mięsem.

DE VOLAILLE

Pierś z kurczaka przecinamy w poprzek ale nie do końca, tak by dało się ją rozłożyć i nadal była jednym kawałkiem (jeśli będzie potrzeba dodam zdjęcie). Następnie ubijamy. Maczamy mięso w roztrzepanym jajku, następnie w mące, ponownie w jajku, mące, jajku i bułce.

Kładziemy mięso na deskę, na jego środku układamy masełko, zawijamy boczek na jedno tylko zgięcie (jeśli potrzebne proszę pisać w komentarzach, a robiąc następnym razem dodam zdjęcia), a następnie zwijamy od góry w dół rulonik. Dzięki temu masło nie wypłynie. Smażymy na patelni na głębokim oleju, a następnie pieczemy chwilę w piekarniku.

Propozycja podania na zdjęciu :)