# Kurczak zawijany w roladę

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

## Składniki:

pierś kurczaka - 250 g
szynka - 100 g
ogórek zielony - 1 szt.
por - 1/2 szt.
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
wódka - 1 łyżka
sól morska - 1 szczypta
olej rzepakowy do głębokiego smażenia - 1,5 litr
ciasto; mąka pszenna - 3 łyżka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
żółtka - 2 szt.
sól - do smaku
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
woda zimna - 50 ml

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pierś z kurczaka po oczyszczeniu, umyciu i osuszeniu nacinamy, następnie rozkładamy na płat i lekko rozbijamy aby nie porobić dziur.
Delikatnie solimy i nacieramy wódką.
Oczyszczamy por i kroimy w pół krążki.
Natomiast szynkę kroimy w nieduże paseczki, ogórka kroimy w cienkie plasterki.
Na wcześniej przygotowany płat nakładamy pokrojony por, następnie paski szynki.
Całość zawijamy w roladę i spinamy wykałaczkami.

Ciasto:
Z podanych składników przygotować ciasto o konsystencji kwaśnej śmietany.
Przygotowaną roladę panierować w mące ziemniaczanej, następnie wkładać do przygotowanego ciasta.
Smażymy w dużej ilości dobrze rozgrzanego oleju około 8 - 10 minut co jakiś czas przewracając.
Po usmażeniu odsączamy na ręczniku papierowym, studzimy i kroimy w plastry.
Serwujemy z ugotowanym ryżem oraz ogórkiem zielonym.

Rada;
Soli duża szczypta,olej dobrze rozgrzany,woda może być mineralna niegazowana, zamiast sody może być proszek do pieczenia.