Roladki z kurczaka z szynką i jajkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4
Czas smażenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 2 jajka ugotować na twardo, ostudzić i obrać. Szynkę pokroić na mniejsze kawałki, koperek posiekać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane jajka, szynkę, koperek, dodać 1 wybite jajko, szczyptę soli i pieprzu do smaku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać farsz – czas 12 sekund, obroty 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyłożyć masę do innego naczynia, ewentualnie doprawić.

Krok 4 - Filety z kurczaka umyć, osuszyć, ułożyć na desce do krojenia. Za pomocą ostrego noża naciąć w grubszych miejscach tak, aby powstał większy płat mięsa. Posypać solą i pieprzem, rozbić tłuczkiem do mięsa na płaty jednakowej grubości. Na środek każdego kawałka mięsa wyłożyć farsz, zawinąć roladki. Pozostałe jajko rozkłócić widelcem, każdą roladkę panierować w jajku i bułce. Smażyć powoli na oleju na złoty kolor, kilka minut z każdej strony.