



Tekst i zdjęcie: **entila** - Kuchcik (50)

## **De Volaille z kurczaka z serem, ogórkiem i papryką**

Klasyka podania piersi z kurczaka. Palce lizać

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- ogórek konserwowy, 2 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- ser żółty, 20 dag
- przyprawa do kurczaka, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- mąka pszenna, 0.5 szkl.
- bułka tarta , 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

1. Umyć ręce. 2. Mięso opłukać. Każdą pierś przekroić poziomo na dwie płaskie części. W razie potrzeby rozbić filety aby były cienkie. 3. Przyprawić mięso przyprawą do kurczaka. 4. Na każdy filet kłaść cienki plaster ogórka, podłużny kawałek papryki oraz plaster sera żółtego. 5. Zawinąć pierś, w razie potrzeby spiąć końce wykałaczkami. 6. Obtaczać kolejno w mące, rozbitym i wymieszanym jajku oraz w bułce tartej. 7. Wrzucić do rozgrzanej frytkownicy bądź na inny głęboki tłuszcz i smażyć około 5 min. do uzyskania pięknego złocistego koloru. 8. Smacznego

