



Roladki drobiowe z chińszczyzną



Sposób przygotowania

Pierś kroimy na 4 plastry. Rozbijamy tłuczkiem. Skrapiamy z obu stron odrobiną sosu sojowego i nacieramy pastą curry. Na każdym kawałku mięsa układamy plaster żółtego sera i warzywa (mieszanek chińska). Zawijamy z zgrabne roladki, które zabezpieczamy wykałaczkami. Obtaczamy w mące i obsmażamy na dobrze rozgrzanym oleju. Zalewamy wodą do 2/3 wysokości roladek i dusimy. Od czasu do czasu obracamy mięso. Jeżeli powstały sos będzie rzadki zagęszczamy go mąką i zaprawiamy śmietaną. Na koniec dodajemy koperek. Dusimy jeszcze przez chwilę.

Składniki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- ok. 1/2 szkl mieszanki chińskiej
- pasta curry
- sos sojowy
- 4 plastry żółtego sera
- ok. 4 łyżki mąki
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka śmietany 18%