
Egzotyczny Devolay z mandarynką, serem i kokosem



Składniki

- sól, pieprz do smaku
- olej kokosowy do smażenia
- 1 szt. filet z kurczaka
- 1 szt. mała mandarynka
- 1 garść wiórki kokosowe
- 0.5 plasterka żółty ser
- 1 szt. małe jajko

Sposób przygotowania

Obieramy mandarynkę. Pierś z kurczaka rozklepujemy, nakładamy mandarynkę, kawałek sera i przyprawiamy, mięso - zwijamy w rulon. Mięso obtaczamy w rozmąconym jajku i obtaczamy we wiórkach kokosowych. Rozgrzewamy patelnię z dodatkiem tłuszczu. Smażymy z obydwóch stron i przykrywamy pokrywką, aby mięso było bardziej soczyste.