

---

# Aksamitne zawijańce z pieczarkami

Dodano: 2006-09-12 07:12:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4192 razy.

2 duże filety z kurczaka  
20 dag żółtego sera  
45 dag pieczarek  
2 łyżeczki masła  
pół szklanki mleka kondensowanego lub śmietany  
1,5 łyżeczki mąki  
tłuszcz do smażenia  
jajo  
bułka tarta  
czosnek granulowany  
przyprawa do kurczaka

Filety umyć , obrać z odpadków i rozłożyć tak jak mięso na rolady, lekko rozbić . Posypać czosnkiem. Pieczarki pokroić w kostkę, przesmażyć dusząc aż zmiękną, podzielić na pół. Żółty ser pokroić w kostkę. Na środek każdego filetu położyć pieczarki i ser oraz trochę masła, zwinąć w roladki. Następnie opanierować w jajku i bułce tartej, smażyć na tłuszczu doprawiając i nakłuwając widelcem lub szpikulcem. Resztę pieczarek zagotować , wlać mleko rozrobione z mąką i mieszać aż zgęstnieje. Sosem polewać gotowe zawijańce.

Nadesłał: kasialaska <>

---

Właśnie skończyłam jeść . Pyszne. Bardzo dziękuję za przepis.

Nadesłał(a):Iwona 2006-10-21 16:10:55

przepis ok tylko po co przyprawa do kurczaka skoro jej nie używa

Nadesłał(a):gosia 2007-10-14 20:10:02

faktycznie kiedy tę przyprawę

Nadesłał(a):monika 2008-12-08 17:12:36