

Devolay z jajem przepiórczym



Składniki

1 szt. - Podwójny filet z kurczaka
10 dkg - Wędzony boczek
100 g - Masło
Sól, pieprz
4 szt. - Jajko przepiórcze
1 szt. - Jajko kurze
Bułka tarta
Mąka
Olej do smażenia
Miks sałat
Seler
10 dkg - Rodzynki
2-3 łyżka - Majonez
Sok z 1/2 cytryny

Opis wykonania

Devolay z jajem przepiórczym to świetny pomysł na niedzielny obiad.

Zetrzyj seler na tarce o grubych oczkach, skrop sokiem z cytryny. Sparz rodzynki, odcedź, dodaj do selera, wymieszaj z majonezem.

Ugotuj jajka przepiórcze, ostudź i obierz. Filet rozbij cienko, oprósz solą i pieprzem, z jednej strony kładź plasterki boczku wędzonego, po dwa jajka przepiórcze i po dwa kawałki masła i zwiń w rulon.

Rozgrzej olej z kawałkiem masła. Panieruj devolaye - najpierw mąka, jajo, bułka tarta, smaż do uzyskania złotego koloru.

Podawaj z surówką z selera i miksem świeżych sałat.