



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Куриный Рулет

Tavuk Sarma



4 куриных бифштекса
4 кусочка бастурмы
4 кусочка сыра
Соль
1 яйцо
Пол стакана панировочной муки
1 стакан масла для жарки

- # Курин.бифштекс раскрыть, положить на тарелку, посолить.
- # Сверху положить кусочек бастурмы и сыра.
- # Завернуть в тонкий рулет, так что бы начинка была внутри.
- # Готовые рулеты сначала смачить в звбитых яйцах, потом панировать в муке.
- # Обжарить на заранее разогретом масле, на медленном огне. Поджаренные рулеты выложить на бумажное полотенце. Подавать горячим.

Панировочную муку можно приготовить измельчив в блендере не свежий хлеб или же, в целях экономии, в ступке.