

# Dewolaj z żółtym serem i pieczarkami

## Składniki:

3 połówki fileta z kurczaka  
150g pieczarek  
4 plastry sera żółtego  
1 ząbki czosnku  
1 jajko  
olej do smażenia  
bułka tarta do panierowania  
mąka  
sól, pieprz

## Wykonanie:

Filety przeciąć na połowę ale nie do końca tak żeby je rozłożyć. Każdy lekko rozbić tłuczkiem, lekko osolić i posypać pieprzem. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w paseczki. Usmażyć na 1 łyżce oleju aż odparuje płyn. Osolić i doprawić pieprzem i zmiążdżonym czosnkiem. Na koniec dodać tarty ser żółty. Na każdy kotlet położyć po łyżyc porcję pieczarek z serem . Zawinąć dobrze , obtoczyć w mące, następnie umoczyć w rozmąconym jajku i obtoczyć w bułce tartej.

Smażymy na patelni , najpierw na większym ogniu , potem na mniejszym ,żeby się dobrze przesmażyły. Na końcu przykryć pokrywką na parę minut. Można także dewolaje upiec w frytkownicy .

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

