

Rulouri de pui cu umplură

Piept de pui

Ingrediente:

Piept de pui– 350 gr
Bacon – 6 felii
Pesmeți– ½ pahar
Ouă– 1 buc.
Sos de soia – 2 l.
Făină – 1 lgț.
Ardei gras roșu – ½ buc
Castraveți murați– 2 buc.
Cașcaval– 6 buc.
Sare
Condimente

Mod de preparare:

Pieptul de pui se taie de-a lungul în bucăți, se bate, se adaugă sare și condimente. În oul bătut se adaugă sosul de soia. Se adaugă făina, se amestecă, după care fiecare bucată de carne se trece prin acest amestec pe ambele părți și se trece prin pesmete. Castravețele, cașcavalul și ardeii de taie felii lungi și se pun peste carne. Se rulează, după care, fiecare rulou este înfășurat într-o felie de bacon. Se prinde cu două scobitori și se prăjește în ulei încins. Când sunt gata, rulourile se așează pe un șervețel de hârtie pentru ca grăsimea să fie absorbită după care se servesc.
Poftă Bună!

