

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY PAPRYKĄ

Składniki:

- 4 pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 2 ogórki konserwowe
- mąka pszenna
- 10 dag żółtego sera
- sól, pieprz
- pieprz ziołowy
- papryka słodka mielona
- kurkuma
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem.
2. W filetach utworzyć kieszonki, nacinając w najgrubszej części.
3. Mięso oprószyć w środku i na zewnątrz przyprawami według uznania.
4. Ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach, paprykę i ogórki pokroić w drobną kostkę.
5. Paprykę, ser i ogórki połączyć, powstałą masą nadziać piersi i spiąć wykałaczką.
6. Filet oprószyć mąką i obsmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z każdej strony.
7. Pierś przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec pod przykryciem 15 minut w temperaturze 180°C.

SMACZNEGO!!!