

Filecik pysznie nafaszerowany



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pojedyncze filety z kurczaka 3

Nadzienie:

DODATKOWO:

jajko 3

sól

Bułka tarta klasyczna Prymat

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Nadzienie :
- 5 boczniaków
 - 5 plastrów bakłażana
 - 6 cm białej części pora
 - 7 cm cukinii
 - 1/4 czerwonej papryki
 - 4 łyżki oleju
 - sól do smaku
 - pieprz do smaku
 - chili do smaku
 - 1 płaska łyżeczka bułki tartej

Wszystkie składniki nadzienia pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić składniki i podsmażyć. Doprawić do smaku i jeszcze chwilę smażyć a na koniec dodać bułkę tartą i wymieszać farsz. (bułkę tartą dodać w celu związania farszu i zabrania z patelni wszystkich pysznych soków z farszu)

- KROK 2 Filety umyć i w każdym zrobić nacięcie tworząc kieszeń. Posolić i odłożyć. Gotowy farsz lekko przestudzić i napełniać nim filety.
- KROK 3 Każdy filet panierować w bułce tartej, potem zanurzać w rozmąconym z solą jajku i znowu panierować w bułce
- KROK 4 Smażyć na dość sporej ilości oleju na złoto brązowy kolor aby dobrze się dosmażyły grubsze partie filetów.
- KROK 5 Filety odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
- KROK 6 Podawać na gorąco z ulubionymi dodatkami.