

## Filet z botwiną



### JADWIGA/JAGA85



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka podwójny</b>	1 sztuka
<b>botwinka</b>	1 pęczek młodej
<b>ser żółty</b>	ok. 5 dag
<b>koperek</b>	mały pęczek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	świeżo mielona
<b>olej</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Fileta kurczak myjemy i osuszamy. Tak przygotowanego dzielimy na dwie porcje. Oprószamy przyprawami (solą i pieprzem). W środku każdej części nacinamy kieszeń i także ją przyprawiamy. Fileta odstawiamy do chłodu na około 1 godzinę.
- KROK 2 Botwinę myjemy i osuszamy. Gotową kroimy na mniejsze części.
- KROK 3 Na patelni rozgrzewamy olej i obsmażamy na nim botwinę. Doprawiamy do smaku. Tak przygotowana zdejmujemy z ognia i delikatnie studzimy.
- KROK 4 Ser kroimy w słupki lub małe plasterki.
- KROK 5 Gotową botwinę oraz serem wypełniamy wewnątrz filetów. Kieszenie zamykamy spinając wykałaczką lub patyczkiem do szaszłyków.
- KROK 6 Koperek siekamy i oprószamy nim wierzch mięsa. Tak przygotowane kieszonki pieczemy około 30 minut w 180°C do miękkości.