

Filetowe muszle z warzywami i serem kozim



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	2 szt
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	4 szczypty
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
ser żółty	1 plaster o grubości ok 1cm
papryka konserwowa	1 płąt
por	3 cm
pieczarki	1 szt
ser biały	1 łyżka kremowy kozi
jajko	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl.
olej do smażenia	1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 FARSZ:
- Paprykę, pora, żółty ser, pieczarkę kroimy w kosteczkę. Mieszamy ze sobą.
- KROK 2 Następnie dodajemy biały ser kremowy i całość ze sobą łączymy, pod koniec doprawiamy solą, pieprzem i kminkiem.

- KROK 3 Mięso rozbijamy na cienkie plastry, oprószamy przyprawami i na jedną część nakładamy farsz.
- KROK 4 Mięso składamy jakby na pół, spinając wykałaczką, potem panierujemy w jajku i bułce, smażymy na oleju do zrumienienia się, na małym ogniu.