

## Filety nadziewane jajkiem



### SMAKOWITA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filety z kurczaka</b>	2 pojedyncze
<b>jajko</b>	2
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo. Ostudzić w zimnej wodzie i obrać ze skorupki. Filety umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Posypać solą, świeżo zmielonym pieprzem i słodką papryką. Odstawić na 15-20 minut. W filetach zrobić kieszonki takie aby zmieściło się w nich jajko. W nacięcie wcisnąć ugotowane jajko i spiąć wykałaczką. Na oliwie smażyć mięso po ok. 7 minut z każdej strony. Usmażone przełożyć na talerz i wstawić na ok. 10 minut do nagrzanego piekarnika do 180 stopni.