

Kieszonkowce z serem



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurcza	2 piersi
ser	4 plastry
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	1
woda	1 łyżka
olej	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pierś z kurczaka przekrajam na pół aby powstały cztery ćwiartki. Każdy powstały kawałek solę i pieprzę do smaku. Teraz w grubszych (dolnych) częściach wycinam delikatnie dziurkę i w nią wpycham ser. Natomiast cieńsze ćwiartki po napełnieniu serem po prostu spinam wykałaczką. Próbowałam w nich również wyciąć otwór ale były za cienkie więc postanowiłam zwyczajnie położyć na nich ser i spiąć wykałaczką.
- KROK 2** Jajko wbijam do miski i rozbełtuję z wodą. Do drugiej miseczki wsypuję trochę bułki tartej. Gotowe kieszonki maczam najpierw w jajku a następnie obtaczam w bułce tartej.
- KROK 3** Całość smażę na rozgrzanym oleju aż mięso się podsmaży.