

Kolorowe łódeczki z kurczaka

MICHAŁ9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze	1 szt
sól	1
pieprz	1
ser żółty	200 gram
szpilki do szaszłyków	2 szt
papryka zielona	1 szt
papryka żółta	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0.5 kg
jajko	2 do panierki
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pierś z kurczaka rozbić młotkiem doprawić do smaku solą i pieprzem. wszystkie trzy papryki i ser żółty pokroić w kostkę nabić na szpilki do szaszłyków paprykę i ser żółty w kolejności papryka czerwona ser papryka żółta ser papryka zielona ser. tak zrobiony szaszłyk zawinąć do kurczaka i obtoczyć w jajku i bułce tartej usmażyć z każdej strony na złoty kolor po usmażeniu wyjąć szpilkę z szaszłyka i rozkroić wzdłuż po rozkrojeniu powstaną dwie łódeczki