

Pierś zawijana z porem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 sztuki
por	1 sztuka
ser żółty	20 dag
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kurczaka zbijamy lekko, oprószamy przyprawą do kurczaka. Odstawiamy do lodówki. Porę myjemy. Białą część kroimy na paski długości piersi z kurczaka. Ser kroimy w grube słupki. Na każdej piersi kurczaka układamy porę, ser żółty. Zawijamy, spinamy wykałaczką. Smażymy na oleju do miękkości.