

pieczeń drobiowa z owocami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieso drobiowe(filet z udzca kurczaka)	800 g
jajko	1 sz
natka pietruszki	2 łyżki
suszone morele	100 g
rodzynki	100 g
sól, pieprz, cukier, majeranek, czosnek	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić dodać majonez, jajko i bułkę tartą. Doprawić, Morele i rodzynki namoczyć, umyć i odsączyć. Morele pokroić w kostkę. Do mięsa dodać morele, rodzynki i natkę pietruszki. Mięso podzielić na dwie części i zawinąć w folię aluminiową posmarowaną olejem. Ułożyć w naczyniu do zapiekania, podlać 0,5 szkl. wody i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C. Piec 35 min. Ostudzić pokroić w plastry, ułożyć na liściach sałaty. Podawać z sosem tatarskim.