

Serowe udkka z kurczaka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka	5 sztuk
ser biały	40 dag
szpinak	15 dag
jajko	2 sztuki
sok z cytryny	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
natka pietruszki	1/2 pęczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z udek należy wyjąć kości uważając, żeby nie rozerwać mięsa. Następnie natrzeć je solą i pieprzem. Skropić całość sokiem z cytryny. Z sera, żółtek, posiekanej natki, szpinaku, mąki i przypraw utrzeć masę. Białka ubić na pianę i dodać do sera, całość wymieszać. Farsz nakładać do udek, układać je w wysmarowanej masłem blaszce lub naczyniu żaroodpornym i piec około godziny w temp. 180 stopni.