

pies kurczaka z serem



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 podowjne piersi z kurczaka

4zabki czosnku

łyżka masła

ser owczy

15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyść, podziel na 4 kotlety. W każdym natnij kieszeń. Natrzyj z zewnątrz i od wewnątrz przyprawami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. W każdą kieszeń włóż po kawałku sera i zepnij wykałaczką. Odstaw na 2 godz. w chłodne miejsce. Smaż na średnio rozgrzanym oleju z obu stron do ładnego zrumienienia. Dodaj masło, przykryj, przykręć ogień, duś 5 minut. Podawaj z ryżem na sypko i sałatką z czerwonej kapusty, cebuli i jabłek.