Drobiowe kieszonki z fetą i koperkiem



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
sól	do smaku
olej	do smażenia
feta	15-20 dag
koperek	3 łyżki
jajko	2 sztuki
mąka	1 szklanka
natka pietruszki	1 łyżka
woda gazowana	1/5 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka dzielimy na porcje. Każdą z porcji nacinamy tak, żeby postała kieszonka. Mięso oprószamy solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka. Fetę rozdrabniamy widelcem i mieszamy z posiekanym drobniutko koperkiem. Tak przygotowany farsz z fety nakładamy do kieszonek, spinamy je wykałaczką. Kieszonki obtaczamy w mące, następnie w jajku wymieszanym z wodą mineralną(można jej dodać nieco mniej) i suszoną natką pietruszki, następnie obtaczamy w bułce. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim kieszonki z obu stron na złoty kolor.
Do farszu z fety możemy dodać także inne przyprawy lub szpinak.