

Wykwintne tymbaliki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	1/2 kg
śmietana 30%	3/4 szklanki
jajko	6 sztuk
cebula	1 sztuka
masło	2 łyżki
gałka muskatołowa	
pomidor	2 sztuki
sałata	
sos vinegret	
pieprz i sól	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną drobno cebulę zeszklić na maśle. Dodać oczyszczone , dokładnie umyte kurki i smażyć przez ok. 15 minut. Przyprawić delikatnie solą i pieprzem. Śmietanę wymieszać z wybitymi jajkami, doprawić solą, pieprzem i muszkatem. Foremki do muffinek wysmarować masłem. Wlać do nich śmietanę wymieszaną z kurkami i natką pietruszki. Piec w kąpeli wodnej w piekarniku rozgrzanym do temp. 200 stopni przez ok. 15 minut. Podawać na liściach sałaty, z pomidorami i sosem vinegret.