

Kieszonki drobiowe z kurkami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	4 filety
przyprawy	3 szczypty
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 gram
cebula	1 sztuka
kurki	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Filet umyć , osuszyć. Przekroić na pół ale nie do końca tak aby powstała kieszonka i lekko rozstłuc tępą częścią noża.

Kurki umyć, duże pokroić na mniejsze części, cebulę pokroić w drobną kostkę. Kurki wraz z cebulą dusić ok 15 mniut na rozgrzanej oliwie.

W środek fileta nałożyć farsz, docisnąć brzegi a następnie panierować w rozmąconym jajku z przyprawami a następnie smażyć na złoty kolor.