

Plastry kurczaka w cieście z dodatkiem kalafiora



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	1/2 kg
mięsa mielonego	20 dag
olej do smażenia	
kaszy manny	3 łyżki
jajek	2 szt.
kalafior	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić na plastry. Każdy plaster lekko rozgnieść palcami, posypać solą i pieprzem, a następnie odstawić na godzinę do lodówki.

Kalafiora oczyścić, umyć i zetrzeć na tarce o małych oczkach. W naczyniu wymieszać starty kalafior, mięso mielone, starty żółty ser, kaszę manną, żółtka i przyprawy. Na końcu przygotowane ciasto wymieszać z pianą ubitą z białek. w cieście zanurzać plastry kurczaka i przekładać na rozgrzany olej. Piec na złoty kolor. podawać z surówką z sezonowych warzyw.