

Przepis dnia IV, odc. 62: Pałki drobiowe faszerowane serem feta



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki drobiowe	4 szt.
ser feta	
młode ziemniaki	4-5 szt.
masło	1/4 kostki
natka pietruszki	
suszone pomidory	4 fileciki
kapary całe Smak	
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
papryka marynowana	2-3 kawałki
papryka żółta	1 szt.
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cienkim nożem okrajamy mięso i pozbywamy się kości, zostawiając jedynie jej końcówkę. Przyprawiamy mięso przyprawą do kurczaka wewnątrz i na zewnątrz
- KROK 2 Do malaksera wkładamy ser feta, paprykę marynowaną i natkę pietruszki. Przyprawiamy świeżo mielonym czarnym pieprzem. Łączymy wszystkie składniki. Pałki faszerujemy powstałą masą serową i układamy w naczyniu żaroodpornym.

- KROK 3 Na mięso dodajemy po kawałku masła i skrapiamy olejem z suszonych pomidorów. Wkładamy do piekarnika na 35 minut i pieczemy w temperaturze 180 stopni.
- KROK 4 Rozgrzewamy masło z odrobiną oleju z pomidorów suszonych. Kroimy żółtą paprykę w długie paski i wrzucamy ją na patelnię. Dodajemy 4 fileciki pomidorów suszonych i ziemniaki. Doprawiamy papryką słodką, świeżo mielonym pieprzem oraz solą morską. Dodajemy kapary i smażymy ok. 5 minut.
- KROK 5 Mięso podajemy z sosem, który wytworzył się podczas pieczenia.