

Tymbaliki z kurczaka – 10 porcji



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak gotowany	200 g
kukurydza konserwowa	0,5 puszki
groszek konserwowy	0,5 puszki
jajko ugotowane na twardo	2 szt
żel fix do ryb i mięs	wg przepisu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na dnie małych miseczek rozkładamy rozdrobnionego kurczaka, groszek i kukurydzę oraz kawałki jaja na twardo.
2. Zalewamy płynem żelującym.(robić wg przepisu na opakowaniu.
3. Wkładamy do lodówki do zastygnięcia.
4. Pycha z sokiem z cytryny.