

## kula z farszem



**MONIKA179**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**piers z kurczaka**

**pieczarki**

**por (biała część)**

**ser żółty**

**papryka czerwona**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

piers z kurczaka cieniutko rozklepac i doprawic sola i pieprzem ziolowym.pieczarki pokroic w plastry wraz z pora i poddusic na masle doprawiajac sola i pieprzem ziolowym.FARSZ:do podduszonych pieczarek dodajemy papryke pokrpjona w paseczki i surowy korzen pora oraz starty ser,doprawiamy darsz kucharkiem i pieprzem i formujemy go w kulke o wielkosci pilki tenisowej,nastepnie piers zwijamy w kule i panierujemy w jajku i ulce tartej.smazymy na gleokim i rozgrzanym oleju