Pierś kurczaka z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4825 razy.

4 połówki piersi kurczaka (filety) lub 4 sznycle cielęce,

4 słupki ostrego żółtego sera (warmińskiego, tylżyckiego), wysokości 7-8 cm i szerokości 1,5 cm,

4 łyżki startego żółtego sera (razem ok. 25 dag),

1 łyżka masła,

2 łyżki ziół (gotowej mieszanki do kurczaka lub zmieszanych : oregano, majeranku, tymianku i pieprzu ziołowego),

1 jajko,

2 łyżki mąki,

3 łyżki tartej bułki,

olej do smażenia,

sól,

pieprz.

Każdy kawałek kurczaka rozbić tłuczkiem, posmarować cienko (po wewnętrznej stronie) miękkim masłem, posypać obficie ziołami i położyć na nim kawałek sera.

Mięso zwinąć tak jak krokiety i spiąć wykałaczką.

Obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i tartej bułce.

Obsmażyć na rumiano na rozgrzanym oleju. Przełożyć do

brytfanny, posypać serem oraz resztą ziół i zapiec w

piekarniku (15-20 min), w temp.190 st.C. Podawać z ryżem

albo z frytkami i surówką.