

Kieszonki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 łyżka(i)
- bułka tarta - 1 łyżka(i)
- płatki kukurydziane - 1 szt.
- jajko - 2 szt.
- olej - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi umyć, osuszyć. Każdą naciąć w poprzek tak, by powstała kieszeń. Dokładnie natrzeć solą i pieprzem. Oczyszczone pieczarki i cebulę drobno pokroić i podsmażyć na łyżce oleju. Gdy wystygną, dodać drobno pokrojoną czerwoną paprykę i szczypiorek. Przyprawić do smaku (farsz powinien być dość pikantny). Kieszenie napełnić farszem i spiąć. Kawałki mięsa obtoczyć w rozkłóconych jajkach i panierce z mąki, bułki tartej i płatków. Usmażyć na oleju. Podawać z bukietem warzyw i bezami.

Jak podawać?

Główne:

- 4 filety piersi z kurczaka
- 1 szt papryki czerwonej
- 1 szt cebuli
- 20 dag pieczarek
- 1 pęczek szczypiorku
- 100 ml mleka
- 1 łyżka masła
- olej
- sól, pieprz

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.