

Kieszonki z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Rewelacyjne danie na każdą okazję. Proste i smaczne.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- twarożek np Almette z ziołami - 3
- pierś kurczaka - 4 szt.
- sos pieczeniowy jasny -
- przyprawy: sól, pieprz, przyprawa do kurczaka, curry -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pierś kurczaka umyć, osuszyć papierowymi ręczniczkami. Naciąć tak by powstały głębokie kieszonki
- 2.** Serki przełożyć do szprycki, wyciskać do naciętych w mięsie kieszzonek, ma być sporo i dość grubo ale nie do przesady. Wykałaczkami &zaszyć& wyloty z kieszzonek. Piersi nafaszerowane przyprawić z obu stron solą, pieprzem, curry i przyprawą do kurczaka.
- 3.** Kieszonki smażyć po 5 min z każdej strony na mocno rozgrzanym oleju. Ułożyć w prodiżu (jeżeli ktoś nie ma to na blaszkę). W prodiżu piec ok 30 min. Natomiast w piekarniku 10 min. w temp. 200 st. C
Po wyjęciu polać wcześniej przygotowanym sosem pieczeniowym jasnym (z torebki)