

Babka z fileta z kurczaka z farszem serowym



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **917** Ocena: **10687**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 20 dag pasków boczku wędzonego
- 1 szk. bułki tartej
- Papryka ostra
- Sól
- Jajka
- Cebula
- Szczypta czosnku
- 2 serki śmietankowe
- 1 pęczka szczypiorku
- 1 mozzarella

Sposób przygotowania:

- 1 Fileta z kurczaka mielimy w maszynce do mielenia mięsa. Przekładamy do miski.



- 2 Cebulę obieramy i drobno kroimy, dodajemy do mięsa.



③ Dodajmy czosnek, oraz sól i paprykę.



④ Wbijamy jajko.



⑤ Wsypujemy bułkę tartą.



6 Dokładnie wyrabiamy.



7 Do drugiej miski przekładamy serek śmietankowy.



8 Następnie kroimy drobno paprykę i dodajmy do serka.



9 Drobno siekamy szczypiorek również dodajemy do serka.



10 Mozzarellę kroimy w kostkę przekładamy do miski.



11 Dokładnie mieszamy.



12 W formie do pieczenia układamy boczek tak aby plastry boczku zwisały.



13 Na boczek wykładamy połowę mięsa.



14 Na mięso wykładamy masę z serka.



15 Na koniec układamy drugą połowę mięsa.



16 Zawijamy boczek



17 Zapiekamy 45 minut w 180 °C.



18 Babka gotowa



19 Smacznego



Twoje notatki do przepisu: