

Kotleciki z fileta z indyka z owocami



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **437** Ocena: **2231**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mięso mielone z fileta indyka - 30 dag
- Żurawina - 2 łyżki
- Morele suszone - 8 szt.
- Jabłko - 1/2 szt.
- Ser mozzarella - kulka
- Jajko kurze - 1 szt.
- Przyprawa gyros - 2 łyżeczki
- Sól, pieprz czarny mielony
- Tarta bułka do obtoczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso doprawić solą, pieprzem, przyprawą gyros. Morele, żurawinę zalać gorącą wodą. Morele pokroić w drobną kostkę. Jabłko obrać, utrzeć na tarce o grubszych otworach. Ser mozzarellę pokroić w drobną kostkę. Owoce, ser, jajko dodać do mięsa i dokładnie wymieszać.



- 2 Uformować kotleciki, obtoczyć w tartej bułce, ułożyć w naczyniu żaroodpornym.



- ③ Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, wstawić kotleciki i piec 20 - 25 minut. Podawać jak kto lubi , u mnie z podpieczonymi ziemniakami i surówką.



Twoje notatki do przepisu: