

Autor: **anika80**Przepisów: **11** Ocena: **297**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- młoda kapusta, 1 główka
- marchewka, 2 szt
- filet z kurczaka, 1 pojedynczy
- ser żółty, 1 plaster
- papryka konserwowa, połowa
- musztarda, pół łyżeczki
- masło, słupek
- przyprawy, wg gustu
- ziemniaki, wg gustu
- koperek, szczypta
- mąka ziemniaczana, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 kapustę poszatkowałam, marchewkę startam i ugotowałam to razem w osolonej wodzie, po odcedzeniu wrzuciłam do garnka w którym się gotowała, dodałam przyprawy, dodałam szczyptę mąki, wymieszałam.
- 2 filet rozbiłam delikatnie przyprawiłam posmarowałam musztardą, nałożyłam plaster sera, paprykę i masło. Bardzo ciasno zwinęłam w folię spożywczą a później w aluminiową w kształcie cukierka.
- 3 rozgrzałam piekarnik do 180 stopni i piekłam w naczyniu 45 min, w zależności od wielkości mięsa, po upieczeniu mięso musi chwilę "odpocząć". Podałam z ziemniakami

Twoje notatki do przepisu: