

Pakieciki z kurczaka i sera żółtego :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1819**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- ser żółty (np. polska Gouda)
- ostra i łagodna papryka w proszku, pieprz, sól
- olej do smażenia
- metalowe wykałaczki

Sposób przygotowania:

- 1 Filet przekroić na pół, a potem każdą połówkę jeszcze raz na płasko na 2 plastry. Każdy plaster rozbić delikatnie przez folię kuchenną, obtoczyć w przyprawach, posolić. Do środka każdego filecika włożyć trochę sera, posypać papryką. Pakieciki złożyć kopertowo, spiąć wykałaczkami. Obsmażyć z każdej strony na rozgrzanym oleju; przykryć pokrywką i poddusić przez ok. 15-20 min. (można podlać odrobiną wody lub bulionu). Przed podaniem delikatnie wyjąć wykałaczki...
- 2 I już :)

Twoje notatki do przepisu: