

Szaszłykowe cypiski



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



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

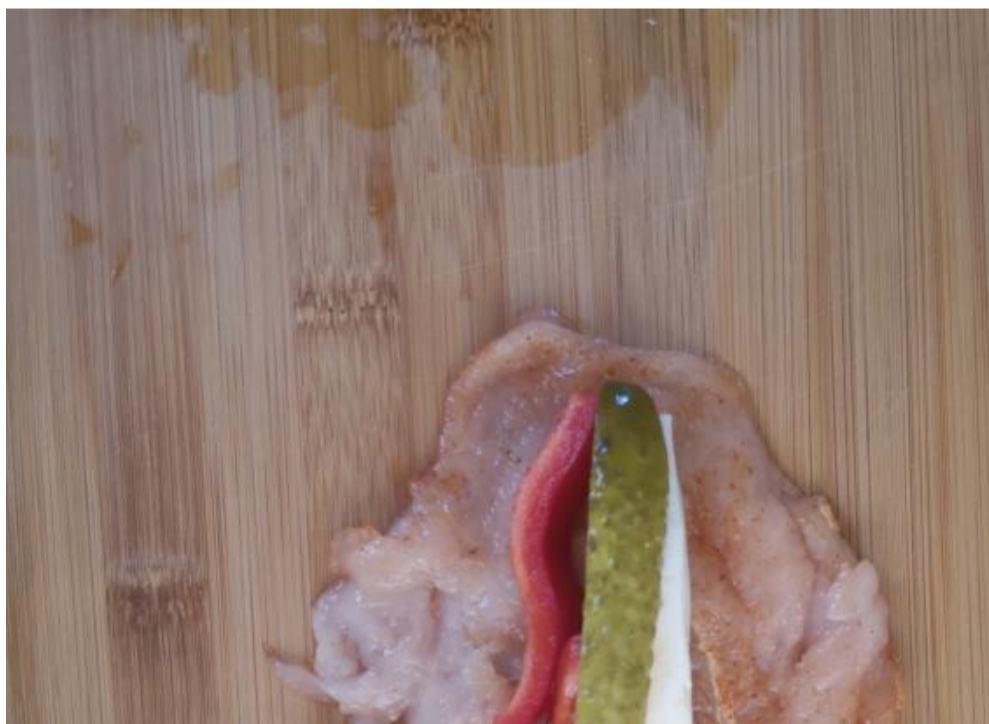


Składniki:

- 3 połówki fileta z kurczaka
- Sól
- Przyprawa do kurczaka
- 1 kulka mozzarelli
- 1 papryki czerwonej
- 2 ogórki konserwowe
- Bułka tarta do panierki
- Mąka pszenna do obtoczenia
- 2 jajka

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w plastry, delikatnie rozbijamy i doprawiamy solą oraz przyprawą do kurczaka.
2. Na każdym plasterku układamy wzdłuż mięsa pasek mozzarelli, pasek papryki oraz ogórka.



3. Zwijamy każdy kawałek mięsa w roladkę, układamy poziomo, ciasno koło siebie i wbijamy pionowo 4 wykałaczki do szaszłyków.



- ③ 4. Następnie kroimy na cztery pionowo części.



- ④ 5. Panierujemy w mące, w roztrzepanym jajku oraz w bułce tartej.
6. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 30 minut w 180°C.



- ⑤ 7. Podajemy z ulubionym sosem.

8. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: