

Drobiowe kieszonki z dynią



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19509**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Dynia 1 kg
- Cebula biała 1 szt.
- Ser żółty starty 3 łyżki
- Natka pietruszki posiekana 2 łyżki
- Filet z kurczaka podwójny 2 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Masło 2 łyżki
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Dynię obrać, oczyścić z nasion i drobno pokroić. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na maśle., dodać dynię, przyprawić do smaku i udusić na wolnym ogniu do miękkości. Przystudzić, dodać ser, natkę pietruszki i dokładnie wymieszać. Umyte mięso osuszyć, naciąć kieszonki i nałożyć przygotowany farsz. Spiąć wykałaczkami, natrzeć solą i pieprzem i smażyć na oleju z każdej strony złociście. Lekko przestudzone kieszonki kroić w plastry i podawać.

Twoje notatki do przepisu: