


Filety z kurczaka w porach



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2310** Ocena: **51297**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 4 filety z udka kurczaka
- 4 kawałki sera (1x1x4 cm)
- 1 czerwona papryka
- 2 duże pory
- olej rzepakowy do natłuszczenia naczynia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pory myjemy, dzielimy na liście i sparzamy w osolonym wrzątku. Następnie wyjmujemy i studzimy.

Filety rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem. Na brzeg każdego filetu kładziemy kawałek sera i dwa kawałki papryki. Zwijamy w roladki.

Każdą roladkę owijamy liśćmi pora, najpierw wzdłuż, następnie w poprzek.

Tak przygotowane roladki układamy w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym i zapiekamy pod przykryciem 40 min w temperaturze 180°C, następnie 10 min w tej samej temperaturze. Podajemy na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: