

# Karnawałowe kuleczki z kurczaka



Autor: **Mechanik79**  
Przepisów: **127** Ocena: **5587**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 150 g gotowanej lub smażonego filetu z kurczaka
- 1 nieduża cebula
- 50-70 g serka kanapkowego
- 4 kawałki pomidora suszonego (w oliwie)
- 4 łuskane orzechy włoskie
- różne dodatki do obtoczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowanego lub usmażonego fileta z kurczaka kroję na mniejsze kawałki, cebulę, pomidory, orzechy siekam możliwie drobno następnie wszystkie składniki miksuję na gładką masę. Dodaję serek kanapkowy, mieszam doprawiając solą i pieprzem. Powstałą pastę chłodzę w lodówce ok 1h. Formuję nieduże kuleczki i obtaczam je w lubianych dodatkach np. zmielonych orzechach, sezamie, papryce ale słodkiej, drobno poszatkowanym koperku lub szczypiorku, .... Kuleczki można nadziać na wykałaczki i tak również podać.

Więcej prostych przepisów znajdziesz na :  
<http://mechanikwkuchni.blogspot.com>

## Twoje notatki do przepisu: