

Karnawałowe kuleczki z kurczaka



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5602

> 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: