

Kieszonki drobiowe ze śliwkami



Autor: **Kobieta_i_zycie**
Przepisów: **1313** Ocena: **11049**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 filety drobiowe
- 8 śliwek suszonych
- 4 plastry sera żółtego
- przyprawa do kurczaka
- 3 łyżki siemienia lnianego złotego
- tłuszcz do smażenia
- jajko
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety myję, osuszam. papierowymi ręcznikami, robię głębokie nacięcia, tak by powstały kieszenie. Oprószam solą i pieprzem. Do środka wkładam po 2 plastry sera i po 4 śliwki. Nacięcia spinam wykałaczkami, wierzchy posypuję przyprawą do kurczaka.
- 2 Zanurzam kieszonki w rozmąconym jajku z solą, obtaczam w siemieniu lnianym i smażę kilka minut w głębokim tłuszczu na wolnym ogniu, by w środku nie było surowe.
- 3 25 min • Porcja 275 kcal • Przepis na 2 porcje.

Źródło: Kobieta i życie

Twoje notatki do przepisu: