

Nadziewana pierś w sezamie



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 4 małe piersi kurczaka
- 4 plastry sera żółtego
- 4 plasterki szynki
- 2 jajka
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki ziarna sezamowego
- 2 łyżki mąki
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi kurczaka dokładnie umyć i oczyścić z błony. Następnie w każdej piersi wyciąć „kieszę”, po czym umieścić w niej po kawałku żółtego sera i szynki.
- 2 Odstawić i przygotować do panierki: jajka roztrzepać, doprawić je solą oraz pieprzem. Bułkę tartą wymieszać z ziarnami sezamu.
- 3 Panierkę na piersi kurczaka nakładać w następującej w kolejności: obtoczyć w mące, umoczyć w jajku, obtoczyć w bułce tartej z sezamem.
- 4 Na patelni rozgrzać olej. Ułożyć na niej opanierowane piersi, smażyć je na małym ogniu po kilka minut z każdej strony. Gdy będą gotowe, podawać je z gotowanymi ziemniakami (z koperkiem) i pomidorami skrojonymi w ćwiartki.
- 5 ok. 50 minut
- 6 Dla wyostżenia smaku można przygotować i postawić na stole trochę soku z limonki lub cytryny – do polania nadziewanych piersi.

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: