

Pieczeń drobiowa z papryką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2288** Ocena: **14359**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka 80 dag
- papryka kolorowa 3 szt
- Cebula biała 1 szt
- Jajo kurze 1 szt
- bułka czerstwa 1 szt
- przyprawa do kurczaka 1/2 łyżeczki
- sól i pieprz do smaku
- Olej roślinny 4 łyżki
- Masło 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Paprykę oczyścić z nasion, pokroić w paski i zaparzyć gorącą wodą. Bułkę namoczyć i dobrze odcisnąć. Filety zmielić, dodać przysmażoną na maśle cebulę, jajko, bułkę i przyprawy do smaku. Całość starannie wymieszać i podzielić na trzy równe części.
- 2 Formę keksową posmarować olejem, wyłożyć jedną część przygotowanego mięsa. Paprykę dobrze osuszyć i przekładać kolorami poszczególne warstwy mięsne. Górną warstwę mięsa smarujemy olejem.
- 3 Piec w temperaturze 180 stopni około 50 minut. Pieczeń możemy podawać na ciepło jak i na zimno.

Twoje notatki do przepisu: