

Pieczeń z piersi kurczaka i wątróbki.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **762** Ocena: **14526**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- wątróbka drobiowa 30dkg
- pęczek natki pietruszki
- kilka gałązek koperku
- 2 jajka
- ser żółty starty 10dkg
- bułka tarta 3-4 łyżki
- sól, pieprz, wegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś i wątróbkę drobno pokroić ,dać do miski.
Natkę,koperek również drobno pokroić.
Ser żółty zetrzeć na grubych oczkach tarki.

Dodać pieprz,sól,wegetę oraz bułkę tartą i jajka.

Wszystko dokładnie wyrobić,jak masa jest za rzadka dodać jeszcze bułkę.

Foremkę wysmarować posypać bułką.

Masę wyłożyć do foremki,wyrównać i dać do nagrzanego piekarnika góra-dół 180st.

Piec około 1 godz.



- 2 Pokroić w 1cm plastry ,podawać z ziemniakami.Na drugi dzień zimne można zrobić w panierce i usmażyć.



- 3 Jeden obiad ,a dwa dania,taka mała i smaczna odmiana.

Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: