

Pierś kurza faszerowana



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- 2 filety z piersi kurczaka
- 4 plastry szynki
- 4 plastry sera
- curry
- sól
- szklanka białego wina (wytrawnego)
- 1/2 litra bulionu drobiowego
- olej do smażenia
- łyżka mąki
- 1/2 pojemnika śmietany

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z piersi kurczaka opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć i następnie naciąć jej w poprzek. Natrzeć solą i curry, odstawić na godzinę w chłodne miejsce. W każde nacięcie włożyć po plasterze szynki oraz sera. Filety zawinąć, spiąć wykałaczkami, a po tem obsmażyć je na gorącym oleju z obu stron - na rumiano. Przełożyć do płaskiego, szerokiego rondla, zalać winem i gorącym bulionem. Dusić na wolnym ogniu około 30 minut. Do sosu powstałego w rondlu dodać śmietanę zmieszaną z mąką. Sos zagotować, polać nim filety. Podawać z marchewką i brokułami.

Twoje notatki do przepisu: