

Piersi kurczaka z farszem z mięsa mielonego i kasztanów



Autor: **Pularda**
Przepisów: 72 Ocena: 435



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 piersi kurczaka (pojedyncze)
- 60 g mielonej cielęciny
- 60 g mielonej wieprzowiny
- 120 g kasztanów jadalnych
- 1 jajko
- 1 mała cebula
- pół małej czerstwej bułki namoczonej w mleku
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Kasztany ponacinać i gotować, dopóki nie będą miękkie (około 30-40 minut). Następnie obrać z obu łupinek i pokroić na większe kawałki.

W filetach z kurczaka zrobić ostrym nożem jak największą kieszonkę na farsz.

Cebulę drobno posiekać i zeszklić na maśle.

Przygotować nadzienie: bułkę odcisnąć, dokładnie wymieszać z dwoma rodzajami mięsa mielonego, jajkiem, cebulą i pokrojonymi kasztanami. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Przygotowane wcześniej filety nadziać farszem, piec w rękawie w 180 stopniach przez godzinę.

Potrawę można podać jako mięso do obiadu, ale również świetnie smakuje na zimno jako wędlina.

Twoje notatki do przepisu: