

Tymbaliki kurkowe



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22009**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kurki, 0,4 kg
- śmietanka 30%, 3/4 szklanki
- jaja, 1 szklanka wybitych
- siekana natka pietruszki, 2 łyżki
- masło, 2 łyżki
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa
- sałata, kilka listków
- pomidory, 2
- sos winegrette

Sposób przygotowania:

- 1 Siekaną cebulę zeszklić na maśle, dodać oczyszczone i umyte kurki, przesmażyć 15 min., przyprawić delikatnie.
- 2 Śmietanę wymieszać z jajkami, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- 3 Foremki do muffinek wysmarować masłem.
- 4 Wlać śmietanę wymieszaną z kurkami, posypać natką pietruszki.
- 5 Piec w kąpeli wodnej w nagrzanym do 200-0C piekarniku przez 10-15 min (do ścięcia jajek).
- 6 Podawać na liściach sałaty z pomidorami, polane sosem winegrette.

Twoje notatki do przepisu: