

Nadziewany filec drobiowy

data aktualizacji: 2021.10.13 autor: Redakcja



Składniki:

pierś z indyka lub kurczaka 600 g

słodka papryka 5g

pieprz czarny mielony 5g

sól 5g

ser żółty 20g

1 jajko

śmietana 100g

Wykonanie:

Farsz:

W misce mieszamy na jednolitą masę: starty żółty ser, posiekany świeży koperek, jajko i śmietanę.

[[[112]]]

Nacinamy filet wzdłuż by powstała kieszka. Przyprawiamy papryką, solą i pieprzem. Faszerujemy. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni na około pół godziny. Podajemy z sałatką z rukoli lub fasolką szparagową.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39440-nadziewany-filet-drobiowy>