

Filety nadziewane jajkiem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 20

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- filety z kurczaka - 4 szt.
- jajko - 4 szt.
- sól
- biały pieprz
- papryka
- tłuszcz

Opis przygotowania:

Oczyszczone z błony filety nacinamy w środku, tak aby powstały kieszenie. Oprószamy je z wierzchu i od środka solą, pieprzem i papryką. Jaja gotujemy na twardo. W nacięcie każdego fileta wciskamy jajko, a brzegi nacięcia spinamy wykałaczkami. Filety smażymy na rumiany kolor, a następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, przykrywamy i pieczemy w 190 stopniach ok. 25 min.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!