



Sposób przygotowania

Mięso opłucz, osusz, a następnie usuń z niego kości. W przygotowanych w ten sposób ćwiartkach utwórz kieszonki na farsz. Dopraw solą, pieprzem i natrzyj olejem.

W kieszonki włóż blanszowane (wrzucone na 15 sekund do wrzątku) liście jarmużu, starty lub pokruszony ser oraz suszoną żurawinę i pomidora. Zepnij wykałaczkami.

Ćwiartki wypełnione farszem ułóż w żaroodpornym naczyniu. Na każdej umieść plastry szynki tak, aby na siebie zachodziły i zawiń je pod spód kieszonki. Podlej 1/4 szklanki wody. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piecz około 40 minut, co jakiś czas polewając kieszonki sosem z naczynia.

Ugotuj młode ziemniaki. Rzodkiewkę i obrane ogórki pokrój w cienkie plasterki. Dodaj sól i pieprz do smaku. Wymieszaj ze śmietaną i szczypiorkiem. Ułóż na talerzach kieszonki, wcześniej wyjmując z nich wykałaczki. Podawaj z ziemniakami posypanymi koperkiem i mizerią z rzodkiewką. Smacznego!

Drobiowe kieszonki z jarmużem, serem i suszonym pomidorem



75 min.



4 os.



550 kcal/os.



7.80 zł/os.

Składniki

- ćwiartki z kurczaka - 4 szt.
- pomidory suszone - 1 słoik
- szynka prosciutto - 80 g
- śmietana - 1 opak.
- dowolny ser pleśniowy - ok. 200 g
- żurawina suszona - 100 g
- rzodkiewka - 1 pęczek
- młode ziemniaki - 1 kg
- ogórek zielony długi - 2 szt.
- jarmuż - 1 garść
- olej - 3 łyżki
- posiekany koperk - 1 łyżka
- pokrojony szczypiorek - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka