Конвертики из филе курицы с фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
24.01.10 15:33 - Последнее обновление 03.02.10 05:30

Продукты для рецепта

- Филе курицы - 0,5 кг.
- Яйцо - 2 шт.
- Фарш куриный с грибами и луком - 300 гр.
- Масло растительное.

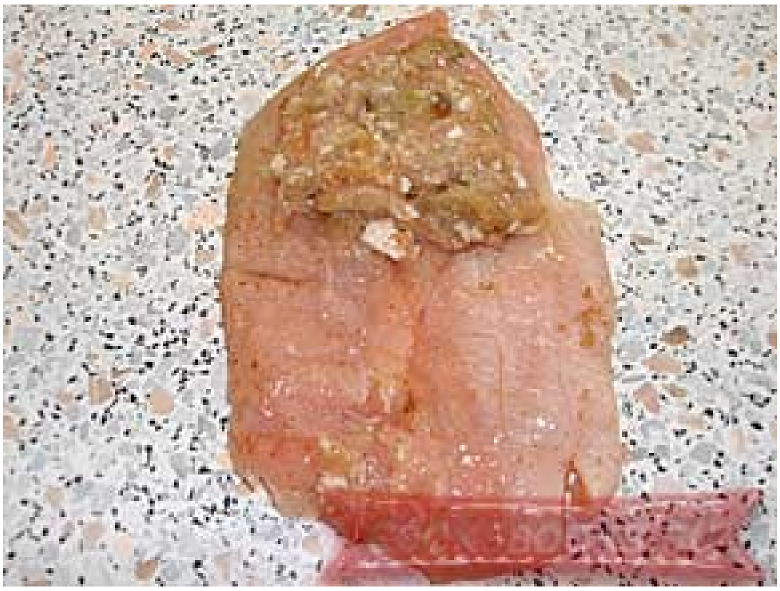
- Соль, перец, панировочные сухарики
- Время приготовления 20 мин.

Конвертики из филе курицы с фаршем и грибами

Филе курицы разрезаем вдоль, чтобы получились тонкие пласты мяса.

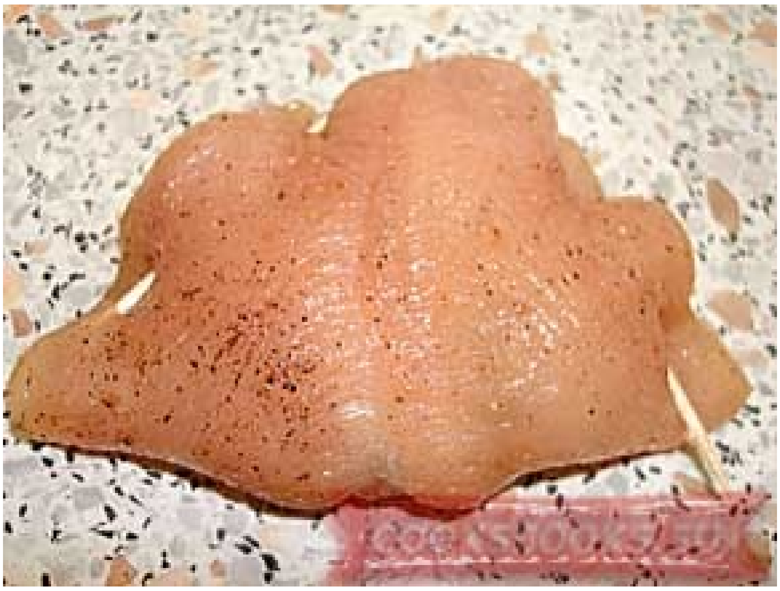
Мясо солим, перчим, немного отбиваем.

Фарш можно сделать из любого мяса, добавить обжаренные грибы и лук. Фарш перчим, солим.



Филе курицы.

На пласт мяса кладём немного фарша.



Конвертик из мяса.

Заворачиваем мясо, делаем конвертик. По краям скрепляем зубочистками.

Конвертики из филе курицы с фаршем и грибами

Обмакиваем конвертик в яйце, затем обваливаем в панировочных сухарях.

Конвертики из филе курицы с фаршем и грибами

Обжариваем на раскалённом растительном масле по 4-5 мин с каждой стороны.

Приятного аппетита!!!