



Cygara z kurczakiem

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- arkusze ciasta egg rolls - 12 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- suszone pomidory - 6 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser mozzarella - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- kilka listków świeżej bazylii
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w kostkę ok. 1 cm, pomidory, ser i bazylię pokrój w cienkie paski.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż mięso, posiekany czosnek oraz pomidory i orzeszki. Całość dopraw do smaku pokruszoną mini kostką Knorr. Farsz wystudź.
3. Farsz wymieszaj z serem i bazylią.
4. Na stole rozłóż pojedyncze arkusze ciasta, na każdym z nich połóż po 1 łyżce farszu i zwijaj jak tradycyjne spring rolls.
5. W niedużym garnku rozgrzej olej i wkładaj ostrożnie pojedynczo zwinięte cygara. Smaż kilka minut do momentu, aż nabiorą złotego koloru. Podawaj z Ketchupem Hellmann's Pikantnym lub pomidorowa salsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl