



przepisy.pl

Pałki z kurczaka faszerowane mięsem mielonym i papryką



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- mięso mielone - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki
- olej - 80 mililitrów
- Fix Gulasz z kurczakiem Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Usuń kości z pałek z kurczaka, nacinając je wzdłuż.
2. Posiekaj natkę pietruszki i czosnek, dodaj je do mięsa mielonego i dokładnie wymieszaj. Dodaj również ostudzoną paprykę z cebulą i ponownie wymieszaj.
3. Nadziewaj farszem pałki kurczaka, obwiązując je dokładnie mocną nicią lub spinając wykałaczkami.
4. Umieść całość w woreczku do pieczenia i obsyp Fixem Knorr. Piecz przez około godzinę w temperaturze 190° C. Następnie podawaj.
5. Pokrój papryki i cebulę w kostkę i podsmaż na oleju, na patelni. Następnie odstaw do ostudzenia.

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