

ZAPIEKANE BUŁKI Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM

do 30 minut

Lista składników:

filet z piersi Kurczaka Zagrodowego,
1/2 łyżeczki przyprawy do kurczaka,
1 łyżeczka miodu,
sól i pieprz,
2 kajzerki,
1 garść startego żółtego sera,
2 jajka,
odrobina masła,
1/2 czerwonej cebulki,
1/4 czerwonej papryki,
szczypiorek do posypania



Filet z piersi Kurczaka Zagrodowego kroimy w drobną kostkę. Dodajemy miód i przyprawę do kurczaka. Smażymy na małym ogniu. Po kilku minutach dodajemy paprykę i cebulę pokrojone w drobną kostkę. Smażymy, aż cały płyn odparuje.

Do bułki przykładamy szklankę i nacinamy ją nożem po obwodzie. Z bułek wydrążamy wnętrze i posypujemy startym serem. Wkładamy do piekarnika na około 5 minut.

Na niewielkiej patelni smażymy jajka sadzone na maśle. Gotowe przekładamy na deskę i wycinamy w nich okrąg tą samą szklanką, której użyliśmy przy bułkach, tak by żółtko znalazło się w środku okręgu.

Komponujemy danie. Na bułkach, na warstwie stopionego sera, układamy najpierw skrawki jajka, a następnie okrąg z żółtkiem. Na wierzch układamy zawartość patelni. Przed podaniem całość posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Zdjęcia i przepis powstały w trakcie współpracy z nasztalerz.pl