Биточки куриные с киви и сыром

Добавил(а) Оля
06.12.11 16:32 -

Продукты

- Куриные окорочка - 1 кг.
- Картофель - 2-3 шт., киви - 3 шт, лук - 2 шт.
- Сыр - 100 гр., яйцо - 1 шт., майонез
- Соль, перец, приправы.

Пропускаем через мясорубку мякоть куриного мяса, лук, сваренный картофель.

Добавляем яйцо, солим, перчим.

Хорошо перемешиваем фарш.

Сыр трём на крупной тёрке.

Киви нарезаем кубиками.

Из фарша формируем биточки, в центре делаем углубление и туда кладём немного киви.

Добавляем немного майонеза.

Сверху посыпаем сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.

Подаём с картофельным пюре.

Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
06.12.11 16:32 -

{kunena_discuss:12}