



# 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.

Добавил(а) Оля 06.12.11 16:32 -

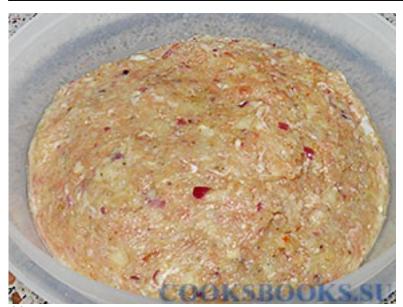


Пропускаем через мясорубку мякоть куриного мяса, лук, сваренный картофель.



Добавляем яйцо, солим, перчим.

Добавил(а) Оля 06.12.11 16:32 -



Хорошо перемешиваем фарш.



Сыр трём на крупной тёрке.

Добавил(а) Оля 06.12.11 16:32 -



Киви нарезаем кубиками.



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

Добавил(а) Оля 06.12.11 16:32 -



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}