Drobiowa pieczeń z żurawiną

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 kg
- żurawina suszona - 100 g
- jajka - 2 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- bułka tarta - 5 łyżka
- papryka czerwona ostra i słodka - 1 łyżka
- olej do smarowania blachy -
- bułka tarta do posypania blachy - 1 łyżka
- majeranek - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fileta z kurczaka myję. Dzielę na mniejsze kawałki. Wkładam do malaksera albo maszynki do mięsa. Mielę na gładko. Do miski przekładam mięso, solę i pieprze do smaku. Dodaję jajka, bułkę tartą, majeranek, czosnek granulowany. Mieszam całość.

Foremkę smaruję olejem i posypuję bułka tartą. Przekładam pół farszu. Posypuję suszoną żurawiną a następnie dodaję resztę mięsa. Wyrównuje. Piekę ok 44 min w 180 stopniach.

Po upieczeniu pozostawiam do całkowitego wystygnięcia. Wkładam do lodówki na min kilka godzin. Smacznego