Patisony nadziewane kaszą i mięsem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filety z kurczaka - 2 szt.
- olej - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- przyprawa do gyrosa - 1/2 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 20 dag
- kasza gryczana - 20 dag
- kostka rosołowa - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - 8-10 szt.
- jajko - 1 szt.
- szczypiorek siekany -
- ser żółty - 10 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- patison - 4-6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso pokroić w kosteczkę, włożyć do miski, wymieszać z olejem i przyprawą do gyrosa. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie wyłożyć razem z olejem na rozgrzaną patelnię i lekko zrumienić.

KROK 3: Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone pieczarki, podsmażyć.

KROK 4: Kaszę gryczaną ugotować w wodzie z dodatkiem kostki rosołowej.Do miski włożyć ugotowaną kaszę, dodać pieczarki, mięso, pokrojone pomidorki, szczypiorek, roztrzepane jajko. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 5: Patisony umyć, odciąć wierzchołki a miąższ z nasionami wydrążyć łyżeczką. Patisony razem z kapturkami włożyć do wrzącej osolonej wody i ugotować na pół miękko, wyjąć łyżką cedzakową.Farszem napełnić

przygotowane patisony, posypać żółtym serem, przykryć kapturkami.

KROK 6: Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zapiec w nagrzanym piekarniku.