



Filet nadziewany kapustą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kieszonki z kurczaka nadziewane kapustą kiszoną to sprawdzony sposób na pyszny obiad lub ciekawą przystawkę.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 190°C. Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w niewielką kostkę. Kiszoną kapustę zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Odcedzamy i studzimy. Szatkujemy i mieszamy z papryką.

Krok 2

Doprawiamy solą i pieprzem. Umyte i osuszone filety nacinamy i robimy kieszonkę. Następnie napełniamy farszem i spinamy wykałaczkami.

Krok 3

Filety wkładamy do posmarowanego naczynia żaroodpornego. Pieczemy w temperaturze 190°C przez 30 minut.

Składniki:

4 pojedyncze filety z kurczaka

1 kg kiszonej kapusty

1 czerwona papryka

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

3 łyżki oleju