



Szaszłyki drobiowo-serowe z patelni



Sposób przygotowania

Filety z kurczaka kroimy w kostkę, zalewamy maślanką i odstawiamy do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc. Po tym czasie odcedzamy na sicie, przepłukujemy zimną wodą i osuszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem lub ulubioną przyprawą do kurczaka. Ser kroimy w kostkę podobnej wielkości jak mięso. Na patyki do szaszłyków nabijamy na przemian po kawałku sera i mięsa. Wcześniej warto sprawdzić jakiej długości szaszłyki zmieszczą się nam na patelni i odpowiednio skrócić patyki. Gotowe szaszłyki panierujemy kolejno w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy sporą ilość oleju, tak aby szaszłyki były w nim zanurzone mniej więcej do połowy. Smażymy na rumiano z wszystkich stron.

Składniki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 szklanka maślanki
- sól, pieprz
- ewent. przyprawa do kurczaka
- 300 g żółtego sera (użyłam Gouda)
- 1 jajko
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia