

Wykwintne a'la mandarynki



Składniki

- 1 pojedynczy filet z kurczaka
- sól, pieprz
- 3 łyżki majonezu
- 150 g startego sera
- 5 sztuk dużych marchewek
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka czosnku niedźwiedziego lub natka pietruszki

Sposób przygotowania

\n Marchewki obrać, przełożyć w całości do garnka, dodać umyte mięso, sól, pieprz - tak po 1/3 płaskiej łyżeczki. Zalać 1 litrem wody i gotować do miękkości. Ostudzone mięso drobno posiekać. Ostudzone marchewki zetrzeć na tarce o małych oczkach i odcisnąć z nadmiaru soku - wody. Do posiekanego mięsa dodajemy sól, pieprz, przeciśnięty przez praskę ząbki czosnku, majonez, oraz czosnek niedźwiedzi lub posiekaną natkę pietruszki a także starty ser. Dokładnie mieszamy. Zwilżonymi dłońmi wodą lub olejem z marchewki robimy placuszki na środek których nakładamy kulkę z mięsnego farszu i formujemy kuleczki oblepiając dokładnie farsz marchewką. Do każdej mandarynki dodać kawałek 0,5 cm łodyżki z natki pietruszki - by imitował ogonek. \n Gotowe mandarynki podgrzewamy ok.10 min.w piekarniku wcześniej nagrzanym do 200 stopni. \nMogą stanowić dodatek do obiadu lub mogą być fajna przekąską. Smacznego!