Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пятничное филе с сыром и черносливом

4 мая 2012 18:37 · https://open-cook.ru/recipes/pyatnichnoe-file-s-syrom-i-chernoslivom



Ничего сверхъестественного и сложного. На этот раз все банально, но безумно вкусно. Хоть пятница и пивная, мы же с удовольствие съели эту закуску (которая вполне может заменить ужин), запивая белым вином.

На 2 порции нужно:

- 400 гр куриного филе
- 50-60 гр чернослива
- 50-60 гр сыра
- соль, перец
- растительное масло

- зубочистки

Чернослив замачиваем в воде минут на 15:



Филе нарезаем поперек на ломтики толщиной 1-1,5 см, если некоторые кусочки получились мелкими, не расстраивайтесь, мы сделаем их с черносливом:



Отбиваем каждый кусок специальным молотком или тупой стороной ножа, солим, перчим:



Для начала делаем с сыром, на край больших кусочков выкладываем сыр, порезанный брусочками:



Сворачиваем и закрепляем зубочисткой:



На конец маленьких кусочков укладываем чернослив, если он большой, порежьте пополам:



Сворачиваем, но не скрепляем, лишь прижимаем:



Разогреваем сковороду с растительным маслом и обжариваем в нем наши “как бы” рулетики до золотистого цвета:



Выкладываем все на тарелку, приправляем любимым соусом и наслаждаемся пятницой!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Пряитного аппетита!

