JAMBONLU PEYNİRLİ TAVUK

6 adet tavuk göğsü
6 dilim kaşar peyniri
6 dilim jambon
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kırmızı biber
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tavuk bulyon
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 fincan krem
1/2 çay kaşığı Worcestershire sosu

Tavuk göğüslerinin ortalarından ince bir cep açıyoruz . Her parçanın içine kaşar peyniri ve salam dilimlerini yerleştiriyoruz.
Dolgu tavukların kenarlarını katlayın ve kürdan ile sabitleyin. Un ve kırmızı biberli karışıma bulayın
Orta-yüksek ateşte büyük bir tavada tavukları pişirin.
Bulyon ekleyin. düşük ısıda biraz daha pişirin ve ocaktan alın Kürdanları çıkarın.
Mısır nişastası ile küçük bir kapta krem karışımını koyulaşana kadar pişirin ve Worcestershire sosunu ekleyip sıcak olarak tavukların üzerine döküp servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:95325 • adı:Jambonlu Peynirli Tavuk • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46