**[Куриные мешочки с сюрпризом](http://recipebook.com.ua/article/kurinye-meshochki-s-syurprizom/" \o "Куриные мешочки с сюрпризом)**

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz.jpg)

ВОЗРАСТ: 1,5 года

СОСТАВ:

* [курица](http://recipebook.com.ua/article/kurica/) — 600 г
* [яйцо куриное](http://recipebook.com.ua/article/yajco-kurinoe/) -1 шт.
* хлеб белый (или булка) — 100 г
* сыр — 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления куриных мешочков с сюрпризом из курицы сделать фарш.

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz1.jpg)

Добавить яйцо и размоченный хлеб или булочку (без корочки). Перемешать.

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz2.jpg)

Сыр порезать кусочками (из указанного количества ингредиентов у меня получилось 14 мешочков, поэтому сыр можно разрезать на 14 кусочков).

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz3.jpg)

Сформировать круглые лепешки. В середину лепешки положить кусочек сыра.

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz4.jpg)

Защипнуть края лепешки всередину.

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz5.jpg)

**Куриные мешочки с сюрпризом** готовить в пароварке 35 минут. К ним можно предложить [гречку с овощами](http://recipebook.com.ua/article/grechka-s-ovoshhami/), [брокколи в сухарях](http://recipebook.com.ua/article/brokkoli-v-suxaryax/) или [тушеные кабачки в сметане](http://recipebook.com.ua/article/tushenye-kabachki-v-smetane/). А на десерт подать [фруктовое мороженое](http://recipebook.com.ua/article/fruktovoe-morozhenoe/),[творожный кекс](http://recipebook.com.ua/article/tvorozhnyj-keks/) или [шарлотку с яблоками](http://recipebook.com.ua/article/sharlotka-s-yablokami/).

[](http://recipebook.com.ua/wp-content/uploads/2011/03/Kurinie_meshocki_surpriz6.jpg)