**[Куриные мешочки с сюрпризом](http://recipebook.com.ua/article/kurinye-meshochki-s-syurprizom/%22%20%5Co%20%22%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BC%D0%B5%D1%88%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B8%20%D1%81%20%D1%81%D1%8E%D1%80%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BE%D0%BC)**



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.



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



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



Сформировать круглые лепешки. В середину лепешки положить кусочек сыра.



Защипнуть края лепешки всередину.



**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/).

