



DANIA DROBIOWE

1. Udka pieczone.
2. Faszerowane udka pieczone.
3. Skrzydełka pieczone.
4. Skrzydełka faszerowane polędwicą pieczone w pomidorach lub na grillu.
5. Kotlet de volaille.
6. Kotleciki drobiowe panierowane zapiekane z brzoskwiniami i serem.
7. Filet drobiowy panierowany smażony.
8. Filet drobiowy z grilla.
9. Filety drobiowe zapiekane w sosie śmietanowo-ziołowym.
10. Filet drobiowy w sosie serowym - d'or bleu.
11. Kieszonki drobiowe faszerowane kurkami w sosie kurkowym.
12. Kieszonki faszerowane pieczarkami i serem w sosie grzybowym.
13. Roladki z indyka zwijane ze szpinakiem podawane w sosie dijone.
14. Roladki z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami.
15. Roladki ze szparagami zawijane w szynce.
16. Pierś z indyka pieczona podawana z żurawiną.
17. Pieczona pierś indyka faszerowana morelami i podlewana białym winem.
18. Pieczony indyk.
19. Pierś kurczaka lub indyka nadziewana rokpołem i ananasmem pieczona w piecu.
20. Pierś drobiowa macerowana w zalewie z kurkumy i piwa.
21. Podudzie w sosie słodko kwaśnym w glazurze brzoskwińowej.
22. Coxinha de gopnha – brazylijskie kotleciki.
23. Szaszłyki drobiowe.
24. Pierś z kaczki zapiekana z kapustką pod baszamelem.
25. Przepiórki w sosie winogronowym.
26. Fileciki drobiowe zapiekane w sosie śmietanowo-paprykowym.
27. Medaliony z oscypkiem i żurawiną.