

Куриные колобки с моцареллой

Вам понадобится

Филе куриное	1 кг
Моцарелла	260 г
Сулугуни копченый	85 г
Соевый соус	75 г
Чеснок	25 г
Яйцо	1 шт
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Филе пропустить через мясорубку, моцареллу и сулугуни натереть на крупной терке. Чеснок измельчить.
- 2 Смешать все ингредиенты и вымесить фарш, затем сформировать колобки весом по 85-100 г каждый. Выложить их в чашу аэрогриля. Установить программу КУРИЦА, температура 160 °С, время приготовления 40 минут.
- 3 Оставшиеся колобки приготовить аналогичным образом.