



przepisy.pl

## Kieszonki z żółtym serem i oliwkami



### Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- oliwki bez pestek - 6 sztuk
- tarty ser żółty - 2 łyżki
- kuskus - 150 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

45 minut 2 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pierś opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć i podzielić na dwie części. Każdą część naciąć w poprzek tak aby utworzyć kieszonkę- uważać aby nie przeciąć. Do kieszonki włożyć pokrojone w obrączki oliwki i starty ser żółty. Kieszonkę spiąć wykałaczkami by nie wypłynęła jaj zawartość w czasie smażenia.
2. Mięso obficie posypać przyprawą do mięs Knorr i czosnkiem w Mini kostkach. Smażyć na oleju- najpierw pod przykryciem, a gdy mięso się zetnie zwiększyć ogień i zrumienić ze wszystkich stron.
3. Kuskus zalać gorącą wodą z rozpuszczony Bulion na włoszczyźnie Knorr (2x większa objętość wody niż kuskusu) i przykryć pokrywką, aby kuskus wchłonął wodę. Kieszonki podawać ciepłe z kuskusem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)