



przepisy.pl

Kurczak po zbójnicku zapiekany w ziemniakach



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 8 sztuk
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- dowolny rodzaj grzybów - 200 gramów
- oscypek - 1 sztuka
- wędzony chudy boczek - 100 gramów
- olej roślinny - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, osusz, natrzyj z wierzchu olejem. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około ok. 45 minut. Gdy będą już miękkie, wystudź je. Przekrój na pół i wydrąż, zachowując skórkę i miąższ.
2. Pierś z kurczaka umyj, pokrój w kostkę i oprósź połową torebki opakowania z przyprawą do kurczaka Knorr. Nada ona mięsu delikatnie ziołowego aromatu i sprawi, że kurczak będzie soczysty.
3. Boczek pokrój w kosteczkę i podsmaż na patelni do momentu wytopienia się tłuszczu. Nadmiar tłuszczu usuń na z patelnię, wrzuć pokrojone piersi. Przesmaż je tylko chwilę, tak aby były jeszcze surowe w środku.
4. Cebule pokrój w plastry, grzyby umyj i rozdrobnij, przecinając duże kawałki na pół. Posiekaj drobno czosnek, dodaj do kurczaka i podsmaż chwilę wszystko razem na patelni. Ser zetrzyj na tarce.
5. Do miski przełóż podsmażonego kurczaka z warzywami i połącz z miąższem z ziemniaków, grzyby, czosnek, oraz połowę startego sera. Całość dopraw pozostałą przyprawą do kurczaka Knorr. Otrzymanym w ten sposób farszem napełnij połówki ziemniaków. Posyp je z wierzchu pozostałym tartym serem. Ułóż na blasze do pieczenia. Całość wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około ok. 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl