



przepisy.pl

Chrupiący kurczak z selerem i serem pleśniowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka ze skórą i kostką - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- musztarda Dijon - 4 łyżki
- seler naciowy - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ser pleśniowy blue - 50 gramów
- orzechy włoskie - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- wino białe - 200 mililitrów
- bulion - 100 mililitrów
- kromki pieczywa tostowego - 2 sztuki
- margaryna - 1 łyżka
- olej z pestek dyni - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi natnij wzdłuż w taki sposób, aby w każdej z nich powstała kieszeń.
2. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z musztardą, posiekany czosnek oraz oliwą, a następnie posmaruj osuszone piersi.
3. Tostowe pieczywo posiekaj drobno, a następnie wymieszaj z pokruszonymi serem i orzechami. Dodaj margarynę i dokładnie wymieszaj.
4. Przygotowanym farszem napełnij piersi i zepnij wykałaczką. Nafaszerowane mięso włóż do woreczka.
5. Obranego selera oraz cebulę pokrój w drobne kawałki i wsyp wraz z liściem oraz ziele do woreczka z mięsem. Wlej wino.
6. Woreczek zepnij spinką i włóż do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 25 minut. Po tym czasie mięso wyjmij z torebki, a pozostałe warzywa oraz sos przetrzyj przez sito i dodaj bulion. Całość zagotuj i dopraw do smaku.
7. Kurczaki zapiecz jeszcze chwilę w piekarniku, aby skórka stała się chrupiąca. Podawaj je z sosem oraz chrupiącą sałatą i pieczonymi ziemniakami.

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