



przepisy.pl

# Faszerowana pierś z kurczaka z sosem serowo-bazyliowym



 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- suszone pomidory - 5 sztuk
- szpinak mrożony - 150 gramów
- pokrojona w paseczki bazylia (kilka listków) - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta
- Sos serowy Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- cheddar tarty - 50 gramów
- serek topiony - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Pierś oplucz pod bieżącą wodą, osusz i przekrój na dwie części. Delikatnie rozbij każdy kawałek, najlepiej w woreczku foliowym, mięso nie będzie poszarpane.
2. Oprósz przyprawą Knorr i ziołami prowansalskimi.
3. Szpinak rozmroź, odcisnij z nadmiaru wody i wymieszaj z pokrojonym w paseczki suszonymi pomidorami i odrobiną soli.
4. Na kawałki mięsa rozłóż szpinak z pomidorami i zwiń ściśle w roladki. Po wierzchu również posyp mięso przyprawą Knorr.
5. Roladki zwiń w nasmarowaną oliwą folię aluminiową tworząc „cukierki”. Piecz w temperaturze 170 stopni przez 30 minut. Po tym czasie odstaw roladki aby lekko wystygły.
6. Przygotuj sos. Mleko zagotuj. Dodaj przyprawę Knorr, serek topiony oraz cheddar. Mieszaj na małym ogniu aż wszystkie składniki się połączą i sos zgęstnieje. Na końcu dodaj bazylię.
7. Roladki rozwiń z folii i obsmaż na patelni aby skórka zrobiła się rumiana. Podawaj pokrojone w mniejsze kawałki lub plastry z sosem serowym.

---

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)