



przepisy.pl

## Faszerowana pierś z kurczaka



### Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- suszone pomidory - 5 sztuk
- ser feta - 10 gramów
- woda - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka
- Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach z cytrynową nutą Knorr** - 1 opakowanie

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi dokładnie myjemy i nożem z robimy nacięcie w środku, w taki sposób, żeby w mięsie powstała kieszonka wzdłuż piersi. Pomidory i fetę kroimy w kostkę i faszerujemy tym obie piersi.
2. 2 łyżeczki przyprawy mieszamy z wodą i olejem, powstałą mieszanką nacieramy mięso. Każdą z piersi umieszczamy w oddzielnym woreczku i smażymy na średnio rozgrzanej patelni przez ok. 20 minut- odwracając od czasu do czasu.

---

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)