



przepisy.pl

Faszerowane piersi kurczaka



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- czerwone wino - 150 mililitrów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 2 sztuki
- grzyby mrożone - 100 gramów
- boczek wędzony - 50 gramów
- bułka tarta - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i oczyść. Następnie każdą z piersi natnij z boku, tworząc kieszeń. Oprósź solą i pieprzem.
2. Cebulę, boczek i grzyby pokrój w kostkę, przesmaż razem na oliwie. Dopraw do smaku i wymieszaj z tartą bułką.
3. Gotowym farszem napełnij piersi. Każdą z piersi zapakuj osobno w pergamin i usmaż na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 200 ml wody. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę i zalej winem.
5. Wino zagotuj, dodaj rozmaryn, a następnie wlej sos Knorr. Gotuj 10 minut na wolnym ogniu. Gotowe piersi odpakuj z papieru. Podawaj z warzywami oraz ryżem i przygotowanym sosem.

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