



przepisy.pl

Faszerowane piersi z kurczaka z oscypkiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- ananas świeży - 0.5 sztuk
- rodzynki - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- oscypek - 1 sztuka
- mleko - 100 mililitrów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 3 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Każdą z piersi natnij wzdłuż w taki sposób, aby powstała kieszonka. Kolendrę posiekaj.
2. Ser pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z połową kolendry. Następnie napełnij farszem kieszonki i zepnij wykałaczkami.
3. Cebulę oraz ananasa pokrój w kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj rodzynki.
4. Fix rozmieszaj z 200 ml wody oraz mlekiem, a następnie wlej na patelnię i zagotuj.
5. Nafaszerowane piersi skrop oliwą i grilluj po 3 minuty z każdej strony. Następnie zanurz je w sosie i gotuj jeszcze 2 minuty. Gotowe podawaj z ryżem i żurawiną.

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