



przepisy.pl

Faszerowane piersi z kurczaka z pęczakiem i grzybami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pęczak - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty starty - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- grzyby suszone - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w 200 ml gorącej wody, następnie odcedź i pokrój w cienkie paseczki. Wywar pozostaw.
2. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w rondelku wraz z grzybami. Dodaj kaszę i smaż chwilę razem. Następnie wlej grzybowy wywar, dopraw do smaku i gotuj do momentu wchłonięcia całego płynu. Po tym czasie zdejmij garnek z ognia, przykryj i odstaw na 10 minut.
3. Piersi umyj i oczyść. W każdej z nich wykonaj nożem nacięcie tak, aby powstał otwór. Ugotowany pęczak wymieszaj z serem i napełnij tak powstałym farszem piersi kurczaka. Nafaszerowane piersi skrop oliwą.
4. Mięso oprószyć Przyprawą do kurczaka Knorr i smażyć na patelni po 5 minut z każdej strony. Podsmażone mięso odłóż na bok.
5. Na tą samą patelnię wlej 250 ml ciepłej wody, żeby sos był idealnie doprawiony i gęsty dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr i rozmieszaj ją. Sos zagotuj, włóż z powrotem piersi i gotuj jeszcze 10 minut. Tak przygotowane piersi przed podaniem przekrój pod skosem na pół i podawaj z chrupiącą sałatą oraz ziołową bagietką.

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