



przepisy.pl

Kieszonki drobiowe z fetą i cukinią



 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- ser feta - 50 gramów
- mała cukinia - 1 sztuka
- mała cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżeczka
- ryż - 140 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. W gorącej wodzie rozpuść bulionetkę drobiową Knorr, wstaw na ogień, wrzuć do garnka ryż i gotuj ok. 15 minut, po czym odcedź i trzymaj pod przykryciem.
2. Mięso opłucz pod bieżącą wodą i podziel na dwie części. Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na odrobinie oliwy. Dodaj startą na tarce o dużych oczkach cukinię i przesmaż jeszcze kilka minut. Odstaw do przestygnięcia. Piersi z kurczaka przetnij wzdłuż do połowy tak aby utworzyć kieszonki. Do każdej kieszonki włóż przesmażoną i przestygniętą cukinię z cebulą i czosnkiem oraz po kawałku sera feta. Kieszonki zepnij wykałaczkami.
3. Każdą kieszonkę posyp z obydwu stron naturalną przyprawą do kurczaka Knorr. Kieszonki włóż do rękawa do pieczenia i piecz ok. 25-30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza. Podawaj z ryżem.

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