



przepisy.pl

Kieszonki pita z kurczakiem i niebieskim serem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- bułeczki pita - 4 sztuki
- ser pleśniowy niebieski - 125 gramów
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski i zamarynuj w przyprawie Knorr. Zostaw na godzinę w lodówce.
2. Rozgrzej olej na patelni i smaż kurczaka, aż będzie złocisty.
3. Dodaj posiekany czosnek, pokrojoną w kostkę paprykę oraz kminek i kontynuuj smażenie przez kolejne 3 minuty.
4. Zdejmij z ognia i dodaj pokrojone w kostki pomidory, po czym dokładnie wymieszaj.
5. Podgrzej pitę na grillu lub patelni i zrób nacięcie z jednej strony, tworząc kieszonkę.
6. Łyżką napełniaj kieszenie pity, na górę połóż kruszony pleśniowy ser i gałązki świeżej kolendry. Podawaj z kwaśną śmietaną na boku.

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