



przepisy.pl

## Kieszonki z cukinią i mozarellą



 60 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ser mozzarella - 6 gramów
- olej do smażenia - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz pod bieżącą wodą i osusz. Podziel na 4 kawałki. Rozbij tłuczkiem na cienkie płyty- uważaj by się nie przerwało.
2. Cukinię umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę obierz i posiekaj. Na maśle zeszklij cebulę, dodaj cukinię i chwilę podsmaż, by straciła surowy smak. Dopraw solą i pieprzem.
3. Mięso posyp ziołami prowansalskimi, czosnkiem w mini kostkach Knorr solą i pieprzem. Rozłóż na każdym kawałku przestudzoną cukinię i plastry mozzarelli. Zwiń w roladki i zepnij wykałaczkami. Posyp przyprawą do kurczaka Knorr.
4. Na patelni rozgrzej olej, połóż roladki i smaż pod przykryciem do ścięcia się mięsa- na małym ogniu. Następnie zdejmij pokrywkę, zwiększ ogień i obsmaż na rumiano ze wszystkich stron.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)