



przepisy.pl

## Kieszonki z kurczaka w sosie napoli



### Składniki:

- filety z piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- szynka - 4 plastry
- żółty ser - 4 plastry
- zimna woda - 250 mililitrów
- śmietana 18% - 200 mililitrów

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

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Zrób w każdym filecie głębokie nacięcie na boku (z jednej strony), tworząc kieszonkę.
2. Połóż plaster sera na plaster szynki, złóż razem na pół i wsuń całość do kieszonki.
3. Dokładnie rozmieszaj Fix Spaghetti Napoli Knorr z zimną wodą i śmietanką.
4. Ułóż kieszonki w żaroodpornym naczyniu i zalej je gotowym Fixem Knorr. Następnie zapiekaj pod przykryciem w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut. Podawaj.

---

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)