



przepisy.pl



Kieszonki z kurczaka z boczkiem i pomidorkami



Składniki:

- filety z piersi kurczaka - 4 sztuki
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- wędzony boczek - 4 plastry
- pomidory cherry - 8 sztuk
- 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. Włóż do każdej kieszonki po 2 pomidorki i owiń całość plasterkiem boczku.
3. Dokładnie rozmieszaj Fix Spaghetii Napoli Knorr z zimną wodą i śmietanką.
4. Ułóż gotowe kieszonki w żaroodpornym naczyniu i zalej całość przygotowanym Fixem Knorr. Zapiekaj pod przykryciem w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut.

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