



przepisy.pl

Kieszonki z kurczaka



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- piersi kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- suszone śliwki - 10 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- wędzony ser - 50 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Każdą z nich natnij z boku ostrym nożem w taki sposób, aby powstała kieszeń. Mięso oprósz Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr z każdej strony, w środku również, aby nadać potrawie pikantny charakter.
2. W miseczce połącz pokrojone w paseczki śliwki, pomidory pokrojone w kostkę, posiekaną drobno kolendrę, oliwę oraz starty na tarce o grubych oczkach ser. Farsz dopraw do smaku i wymieszaj.
3. Przygotowanym farszem napełnij piersi, boki mięsa zepnij wykałaczką.
4. Na patelni rozgrzej Ramę Smaż jak szef kuchni, kieszonki z kurczaka połóż na tłuszczu i smaż po 6-8 minut z każdej strony na złoty kolor. Tak przygotowany kurczak będzie soczysty w środku. Przed podaniem, każdą kieszonkę przekrój na pół pod skosem. Podawaj na ciepło, np. z ryżem i chrupiącą sałatą. Pamiętaj o usunięciu wykałaczek przed podaniem.

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