






przepisy.pl

## Kopytka z pesto z suszonych pomidorów



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 450 mililitrów
- suszone pomidory - 150 gramów
- parmezan - 100 gramów
- kilka sztuk pomidorków cherry
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z mlekiem, jajkiem, połową tartego parmezanu i natką pietruszki. Odstaw na 10 minut. Uformuj wałeczki i odkrawaj małe kluski.
2. Uformowane kluski wkładaj ostrożnie do osolonego wrzątku. Gotuj kilka minut.
3. W kielichu blendera umieść suszone pomidory, parmezan i oliwę. Wszystko zmiksuj.
4. Na rozgrzanej patelni przesmaż pokrojonego w paski kurczaka, dodaj ugotowane kopytka oraz połówki pomidorków cherry.
5. Do całości dodaj przygotowane pesto, wymieszaj wszystko razem. Danie udekoruj listkami świeżych ziół i 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)