



przepisy.pl

## Kotleciki z kurczaka z szałwią i szynką - VIDEO



### Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Naturalna Przyprawa do kurczaka łagodna Knorr** - 4 łyżki
- szynka dojrzewająca lub boczek - 8 plastrów
- świeża szałwia - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w plastry.
2. Mięso polej oliwą i posyp przyprawą Knorr.
3. Następnie na plaster mięsa połóż listek szałwii i zawiń każdy oddzielnie w plaster szynki lub boczku.
4. Tak przygotowane mięso możesz odstawić na 30 minut, aby się zamarynowało. Potem grilluj po kilka minut z każdej strony. Podawaj samodzielnie lub jako składnik sałatki.

---

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)