



przepisy.pl

Kurczak po śródziemnomorsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 500 gramów
- ser feta - 125 gramów
- suszone pomidory - 5 sztuk
- świeża bazylia - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i oczyść pojedyncze piersi z kurczaka. Natnij je od góry, tworząc głęboką kieszonkę.
2. Pokrój ser feta i suszone pomidory, posiekaj zioła, wyciśnij sok z cytryny i wymieszaj. Umieść farsz we wnętrzu filetów. Zamknij wykałaczkami.
3. Oprusz mięso przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Podsmaż na niewielkiej ilości mocno rozgrzanego oleju, tak by zatrzymać soki i wytworzyć złocistą skórkę. Następnie duś pod przykryciem do miękkości mięsa, ok. 15-20 min.
4. Pokrój poprzecznie na kawałki i podawaj. Np. z pieczonymi ziemniaczkami i świeżą surówką.

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