



przepisy.pl

Kurczak w ziołach z woreczkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- biała część pora - 1 sztuka
- ser biały tłusty - 100 gramów
- ser żółty tarty - 100 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- ząbek czosnku do smaku
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Drobnio posiekaj pora. Połącz go z białym i żółtym serem. Całość dopraw do smaku szczyptą kminku i rozdrobnionym czosnkiem.
2. Pałki umyj. Usuń ze środka kość, pozostawiając jednak jej górną część.
3. Pałki napełnij farszem, naciągnij skórkę i zepnij ją wykałaczką.
4. Tak przygotowane nóżki umieść w rękawie do pieczenia i oprósź Przyprawą Knorr. Przyprawę i koncentrat pomidorowy dokładnie rozprowadź po mięsie.
5. Torebkę zamknij. Całość umieść w nagrzanym do 190 °C piekarniku na 45 minut. Farsz z kurczaka możesz wzbogacić np. pokrojoną suszoną śliwką, a do sosu dodając łyżkę octu balsamicznego. Razem z kurczakiem możesz upiec pokrojone warzywa, np. cukinię, paprykę i cebulę.

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