



przepisy.pl

Kurczak z kozim serem i karmelizowaną czerwoną cebulą



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- ser kozi - 100 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie

dżem cebulowy:

- czerwona cebula - 500 gramów
- sok z czerwonej porzeczki - 500 mililitrów
- czerwone wino - 200 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 4 sztuki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- brązowy cukier - 100 gramów
- szynka parmeńska - 8 plastrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule obierz i pokój w plastry.
2. W garnku z karmelizuj cukier. Kiedy będzie brązowy, dodaj cebule i smaż chwilę. Wrzuć cynamon i goździki, a całość zalej czerwonym winem i sokiem z czarnej porzeczki. Wszystko razem gotuj ok. 30 minut, aż cały sok odparuje i zostanie tylko cebula. Cebule odstaw do ostygnięcia.
3. Piersi z kurczaka pokrój wzdłuż w cienkie plastry, ułóż je między dwoma kawałkami folii i delikatnie rozbij mięso obficie oprósz przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr, która sprawi, że mięso będzie delikatnie pikantne oraz soczyste. Mięso odstaw do lodówki na ok. 30 minut.
4. W plaster zamarynowanego mięsa zawiń tyżkę dżemu cebulowego i kawałek koziego sera.
5. Całość zawiń w plaster szynki, wyłóż na blachę do pieczenia z pergaminem i wstaw do nagrzanego na 180°C piekarnika na 25 minut.

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