



przepisy.pl

Kurczak z pomidorami i mozzarellą



Składniki:

- piersi z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- suszone pomidory - 8 sztuk
- mozzarella - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa po suszonych pomidorach - 100 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz. Każdą z nich natnij z boku w taki sposób, aby powstała kieszeń.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z oliwą, a następnie posmaruj piersi powstałą marynatą. Mięso odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.
3. Pomidory i bazylię pokrój w cienkie paski, a ser zetrzyj na tarce.
4. Wymieszaj wszystko i gotowym farszem napełnij kieszenie w piersiach. Otwory zepnij wykałaczkami.
5. Tak przygotowane mięso smaż na rozgrzanym grillu po 5-7 minut z każdej strony. Po usmażeniu wszystkie porcje przekrój pod skosem na pół. Mięso podawaj z chrupiącą bagietką z ziołowym masłem i sałatą. Smak potrawy świetnie uzupełni Ketchup Hellmann's Łagodny.

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