



przepisy.pl

Kurczak z włoskim chrustem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wyluzowane z kości udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- parmezan starty - 2 łyżki
- suszone pomidory - 6 sztuk
- kilka listków świeżej bazylii
- Oregano z Turcji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- bułka tarta - 4 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso kurczaka rozłóż na płasko, jak kotlety. Oprósź z obu stron przyprawą Knorr, a następnie obsmaź krótko na oliwie z obu stron.
2. Tartą bułkę wymieszaj z przyprawami i ziołami. Pomidory pokrój w cienkie paski i dodaj do ziołowej bułki. Dołóż jeszcze margarynę, parmezan, całość wyrób na jednolitą masę.
3. Kotlety rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem. Na każdym z nich połóż łyżkę ziołowego farszu i dociśnij dłonią. Przygotowane kotlety wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiecz w temp. 180 °C przez 25 minut. Zapieczone podawaj z warzywami lub chrupiącą sałatą.

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