



przepisy.pl

## Kurczak zapiekany z bakłażanem



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- duży bakłażan - 2 sztuki
- olej - 5 łyżek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oscypek - 100 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- dżem z żurawiny - 50 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Natkę pietruszki drobno posiekaj, wyciśnij sok z cytryny, czosnek rozetrzyj na miazgę. Składniki połącz w misce z oliwą.
2. W drugiej misce pomieszaj olej z przyprawą do grilla, piersi z kurczaka pokrój pod skosem w małe kotleczki, a bakłażana pokrój w grube na 1,5 cm półplastry. Bakłażana i kurczaka wymieszaj w misce z przyprawą.
3. Grilluj na średnio rozgrzanym ruszcie po około 5 minut z każdej strony. Bakłażan powinien stać się miękki i złocisty, a kurczak dopieczony.
4. Gotowego kurczaka ułóż na półplastrach bakłażana, posmaruj żurawiną, przykryj plastrem oscypka i grilluj wszystko razem jeszcze chwilę, aż ser zmięknie. Tuż przed podaniem całość skrop łyżką oliwy z czosnkiem i pietruszką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)