



przepisy.pl

# Nadzewane filety z kurczaka

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- parmezan - 100 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- Rosół z kury Knorr** - 150 mililitrów
- suszony tymianek - 0.5 łyżeczek
- filet z piersi kurczaka - 4 sztuki
- figa - 2 sztuki
- grzyby prawdziwki - 400 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i pokroić prawdziwki oraz pokroić w kostkę cebulę. Całość razem podsmażyć na maśle.
2. Dopraw parmezanem, solą pieprzem i tymiankiem.
3. Filety umyć, osuszyć i wykonać głębokie nacięcie, po czym natrzyj sokiem z cytryny, czosnkiem oraz solą i pieprzem.
4. Nadziej filety grzybami z cebulką, zepnij wykałaczkami.
5. Przygotuj bulion Knorr. Obsmaż na oliwie i podlej bulionem.
6. Obłóż reszta farszu i duś 15 minut. Udekoruj figami

---

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)