



przepisy.pl

Pierś kurczaka faszerowana grzybami, serem i jarmużem



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka - 2 sztuki
- suszone borowiki - 20 gramów
- duża cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ser parmigiano reggiano - 2 łyżki
- sól do smaku
- czarny i różowy pieprz do smaku
- kilka listków jarmużu

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby dzień wcześniej zalać szklanką wrzącej wody i zostawić pod przykryciem do następnego dnia, aby zmiękły.
2. Następnego dnia przygotować farsz grzybowy: borowiki osuszyć i bardzo drobno pokroić. Cebulę obrać z łupin i drobno posiekać, ząbek czosnku przecisnąć przez praszkę.
3. Na rozgrzaną patelnię wlać Ramę Smaż jak szef kuchni, gdy znikną bąbelki zeszklić cebulę z czosnkiem, następnie dodać posiekane grzyby, chwilę je podsmażyć wlać płyn który został z namaczania grzybów, dusić aż odparuje cały płyn. Dodać do grzybów porwany jarmuż. Farsz doprawić do smaku solą, różowym pieprzem. Do lekko przestudzonego farszu dodać też 1-2 łyżki sera, wymieszać.
4. Pierś kurczaka naciąć, aby utworzyła się duża kieszeń. Doprawić mięso solą, czarnym i rozgniecionym różowym pieprzem (na zewnątrz i w środku). Do kieszonki nałożyć farsz grzybowy i spiąć wykałaczkami.
5. Pierś kurczaka ułożyć w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia delikatnie posmarowanym ramą, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 30 minut w temperaturze 190 stopni C, następnie zwiększyć temp. do 220 stopni C i piec jeszcze 15 minut.
6. Mięso podajemy od razu pokrojone w grube plastry z sałatką np. z pieczonych buraków, kaszy bulgur, czarnej soczewicy i sałaty.

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