



przepisy.pl

Pierś kurczaka z porzeczkami



Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwonych porzeczek - 100 gramów
- białe porzeczki - 100 gramów
- papryczka chili - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czerwone i białe porzeczki opłukać i zostawić do ocieknięcia. owoce ostrożnie oderwać od gałązek. Czerwoną cebulę obrać i bardzo drobno posiekać. Papryczkę chili umyć i pokroić w niewielką kostkę.
2. Białe i czerwone porzeczki połączyć z cebulą i papryczką chili. Całość rozgnieść dokładnie widelcem. Podsmażyć chwilę na rozgrzanej oliwie.
3. Oczyszczone piersi z kurczaka oprószyć solą i pieprzem. Mięso naciąć wzdłuż tak, by utworzyć kieszonkę. Wypełnić ją przygotowanym wcześniej farszem. Spiąć wykałaczkami lub patyczkami do szaszłyków.
4. Mięso włożyć do rękawa do pieczenia. wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni C. Piec 30-35 minut. Potrawa może być podawana jako przystawka lub z pieczonymi ziemniakami i surówką jako drugie danie.

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