



przepisy.pl

Pierś z kurczaka faszerowana grzybami



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

sos

- szalotka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- papryczka czerwona chilli, strąk - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Ulubione Smaki Sos pieczeniowy jasny Knorr - 1 sztuka
- cytryna - 2 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 mililitrów
- śmietana - 100 mililitrów

piers z kurczaka

- piersi z kurczaka ze skórką - 4 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- suszone grzyby leśne - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 łyżka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- olej roślinny - 80 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby zalej szklanką gotującej się wody, całość odstaw na ok. 10 minut tak aby grzyby zmiękły. W tym czasie na części oleju podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w plastry pieczarki. Gdy woda z pieczarek odparuje, dodaj pokrojone w paski suszone grzyby. Całość dopraw pieprzem, dodaj łyżkę bułki tartej. Farsz odstaw do wystygnięcia.
2. W piersi z kurczaka zrób nacięcie. W powstałą kieszonkę włóż grzybowy farsz i zepnij wykałaczkami. Mięso oprósz przyprawą do kurczaka. Obsmaż na patelni, a następnie wstaw na około 15 minut do nagrzanego do 190°C piekarnika. Pod koniec pieczenia mięso podlej połową szklanki wody. Powstały w ten sposób sok wykorzystaj do przygotowania sosu.
3. Na tej samej patelni, na której było przygotowywane mięso, na rozgrzanej oliwie podsmaż na złoty kolor drobno posiekaną szalotkę, posiekany czosnek, pokrojoną w drobną kostkę papryczkę chilli. Na koniec do sosu wlej sok z cytryny i 100 ml ciepłej wody lub soku z pieczenia mięsa.
4. Dodaj sos pieczeniowy Knorr, dzięki czemu sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj.
5. Wszystko razem gotuj przez chwilę aż sos zgęstnieje. Sos odstaw na bok aby wystygł. Zimny sos połącz z sosem Hellmann's i śmietaną, dodaj posiekaną natkę pietruszki. Podawaj na zimno z mięsem.

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