



przepisy.pl

Pierś z kurczaka zapiekana z porem i serem



Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- biała część pora - 1 sztuka
- zielona część pora - 1 sztuka
- masło - 1 łyżeczka
- ser żółty - 2 plastry
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka opłukac pod bieżącą wodą i natrzeć Smażoną cebulką w mini kostkach Knorr oraz Naturalną przyprawą do kurczaka pikantną Knorr.
2. Kawałki pora pokrój w obrączki i zeszklij na maśle doprawiając odrobiną smażonej cebulki w mini kostkach Knorr.
3. Piersi zawinąć w folie aluminiową formując paczuszki z pustą przestrzenią w środku (aby stworzyła wewnątrz para). Piec ok. 20 minut- sprawdzić patyczkiem czy mięso wewnątrz nie jest surowe. Gdy mięso jest dobre rozwinąć folię, na każdy kawałek położyć przesmażony por i paski sera żółtego. Piec do rozpuszczenia się sera

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