



przepisy.pl

Piersi kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami



Składniki:

- piersi kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1.5 łyżeczek
- plastry wędzonego boczku - 9 sztuk
- mozzarella - 1 sztuka
- suszone pomidory w oliwie - 6 sztuk
- świeża bazylia - 0.5 pęczków
- pieprz - 3 szczypty

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

 45 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pomidory suszone oraz pół kulki mozzarelli pokrój w kostkę. Dodaj posiekaną bazylię i pieprz, następnie wymieszaj.
2. Piersi kurczaka umyj, osusz, a następnie dokładnie osusz. Każdą pierś obsyp Naturalną przyprawą do kurczaka Knorr. W każdej pierśi zrób nacięcie w jej najgrubszej części, tworząc kieszeń.
3. Piersi uzupełnij farszem, owiń ściśle plastrami boczku. Piecz na blasze wysmarowanej oliwą przez 25 minut przy temperaturze 180 stopni.
4. Podawaj z puree ziemniaczanym.

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