



przepisy.pl

Piersi kurczaka z serem pleśniowym



Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 4 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- orzechy pistacjowe - 1 opakowanie
- ser pleśniowy niebieski miękki - 150 gramów
- olej - 0.5 szklanek
- masło - 2 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z żyłek i błon. Następnie długim i cienkim nożem zrób nacięcie po środku mięsa, aby powstała kieszonka.
2. Pistacje obierz z łupinek i posiekaj.
3. Ser pleśniowy wymieszaj z masłem, orzechami i posiekaną natką.
4. Takim farszem nadziewaj mięso.
5. Z wierzchu skrop mięso olejem i posyp obficie przyprawą Knorr.
6. Mięso grilluj powoli około 10-12 minut z każdej strony. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i szpinakiem.

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