



przepisy.pl

Piersi z kurczaka z boczkiem



Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- boczek wędzony - 8 plastrów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Każdą z piersi przekrój wzdłuż na pół, uzyskując grube paluszki.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj z tymiankiem i oprósz piersi z każdej strony.
3. Kawalki kurczaka zawiń w plastry boczku, a następnie ułóż je na blasze wyłożonej pergaminem. Blachę wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 10-15 minut. Podawaj z ziemniaczanym puree i chrupiącą sałatą.

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