



przepisy.pl



Sakiewki z indyka z boczniakami



Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- tymianek - 0.5 pęczków
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżka

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Filety cienko rozbijamy. Nacieramy je przyprawą do mięsa Knorr i odkładamy.
2. Na patelni rozgrzewamy olej. Boczniaki kroimy w kostkę, cebulę i tymianek siekamy. Przesmażamy na rozgrzanym oleju.
3. Na każdy filet z kurczaka nakładamy porcję boczniaków. Spinamy wykałaczką.
4. Sakiewki układamy na natłuszczonej blasze. Pieczemy w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku, aż się przyrumienią.

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