



przepisy.pl

Sakiewki z kurczaka z kaszą jaglaną i pomidorami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- kasza jaglana - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidory suszone w oliwie - 6 sztuk
- oliwa z pomidorów suszonych - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeża bazylija kilka listków
- starty parmezan - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi przekrój na dwa płaty nie docinając mięsa do końca, rozłóż, a następnie rozbij tłuczkiem na duży cienki kotlet. Każdy z kotletów oprószyć Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr, aby nadać mięsu delikatnie pikantny smak.
2. Kaszę ugotuj według instrukcji z opakowania. Na rozgrzanej oliwie z pomidorów suszonych przesmaż czosnek, cebulę oraz pokrojone drobno pomidory.
3. Dodaj ugotowaną kaszę, porwane listki bazylii i lekko wystudź. Następnie dodaj ser i dopraw do smaku.
4. Przygotowany farsz nałóż na każdy kotlet, zwiń w formę sakiewki i zwiąż u góry aluminiową folią lub dratwą.
5. Sakiewki przełóż do naczynia żaroodpornego wyłożonego pergaminem i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 15 minut. Podawaj na ciepło.

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