



przepisy.pl

## Pierś z kurczaka z orzechowym farszem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- bułka lub chleb razowy - 200 gramów
- orzechy laskowe - 200 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr wymieszaj z oliwą.
2. Piersi z kurczaka umyj i oczyść z błon. Na środku, zaczynając od grubszej strony, na całej długości zrób nacięcie w pierś. Lekko rozbij młotkiem na grubość około 2 cm, uważając jednak, aby nie rozciąć mięsa. Rozbite piersi zanurz w przygotowanej marynacie.
3. Chleb pokrój w bardzo drobną kostkę, dodaj masło i pokruszone orzechy. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i roztarty ząbek czosnku. Wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Tak przygotowanym farszem nadziej piersi z kurczaka.
5. Piersi ułóż na średnio rozgrzanej patelni i smaż około 14 minut, odwracając pierś co jakiś czas.
6. Pierś przekrój po skosie na pół. Podawaj z ziemniakami lub ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)