



# Soczysty kurczak z patelni z suszonymi pomidorami i mozzarellą

przepisy.pl



## Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek lub olej roślinny - 3 łyżki
- mozzarella - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- bułka tarta - 1 łyżeczka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosółową Knorr z trzema łyżkami oleju. Tak przygotowaną pastą natrzyj piersi z kurczaka. Smaż je na patelni przez około 15 minut, obracając co jakiś czas. Mięso możesz przed smażeniem przeciąć wzdłuż na pół. Uzyskasz wtedy cztery porcje, jednocześnie skracając czas smażenia.
2. Suszone pomidory i mozzarellę pokrój w drobną kostkę. Ser i pomidory połącz ze sobą, dodając łyżeczkę bułki tartej. Tak przygotowany farsz ułóż na piersi. Aby nieco wzbogacić smak farszu, dodaj do niego posiekaną bazylię i dowolne orzeszki.
3. Na patelnię wlej kilka łyżek wody, jednocześnie ją przykrywając. Całość odparuj przez 30 sekund, tak aby farsz się zagrzał. Gotowe kotlety podawaj z ryżem i warzywami.

---

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)