



# Wariacja na temat kurczaka na lekkim puree szafranowym z sałatką z grillowanych warzyw

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- podudzia kurczaka ze skórą bez kości - 4 sztuki
- sól - 4 szczypty
- świeży majeranek - 1 pęczek
- ser pleśniowy z pieprzem - 4 plastry
- szynka serrano - 4 plastry
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr** - 4 sztuki
- świeżo mielony pieprz - 4 szczypty
- ziemniaki - 1 kilogram
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- nitki szafranu
- świeży majeranek listki
- wędzony twaróg - 4 łyżki
- nasiona dyni - 4 łyżki
- pomidorki koktajlowe - 16 sztuk
- małe cukinie - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obrać i pokroić w równej wielkości części, zalać wodą, dodać 2-3 kostki bulionowe Knorr i przekrojony ząbek czosnku. Szafran rozetrzeć w moździerzu na proszek, dodać 2 łyżki wody z ugotowania ziemniaków.
2. Ugotowane ziemniaki odcedzić i wlać śmietankę 36% oraz szafran. Całość zagotować aby śmietanka zawrzała.
3. Rozetrzeć ziemniaki dodając masło, w razie potrzeby doprawić solą.
4. Podudzia z kurczaka umyć i osuszyć. Pod skórę włożyć po kilka listków świeżego majeranku.
5. Plasterki sera pleśniowego ułożyć na plasterku szynki i szczelnie go zawinąć, robiąc paczuszkę, wtedy ser pleśniowy nie wypłynie. Tak zapakowany ser pleśniowy ułóż po środku mięsa i zawiń w roladkę. Roladkę obwiąż bawełnianą nitką. Oprósz solą i pieprzem. Obsmażyć bez dodatku tłuszczu (ze skóry wytopi się sporo tłuszczu) i podać wodą z dodatkiem liści świeżego majeranku i kostki rosółowej Knorr. Gotować aż woda odparuje.
6. Wszystkie warzywa dokładnie umyć i osuszyć. Cukinię pokroić w ukośne plastry, pomidorki przekroić na pół, paprykę w kostkę a dymkę na kilkucentymetrowe odcinki.
7. Do pokrojonych warzyw dodać łyżeczkę greckiego sosu do sałatek Knorr i oleju z pestek dyni. Do marynaty dodać warzywa. Zmacerowane warzywa grillować.
8. Na talerzu układamy cukinię, paprykę i pomidorki, posypując wszystko rozkruszonym wędzonym twarogiem i uprażonymi pestkami dyni, możemy także podać sałatkę sosem z grillowania warzyw.
9. Mięso serwujemy w głębokim talerzu z dwoma łyżkami purée szafranowego z ziemniaków. Udekorować świeżym majerankiem. Idealnym uzupełnieniem będzie sałatka z grillowanych warzyw z wędzonym twarogiem i pestkami dyni.