

Kurczak w boczku nadziewany serem i porem



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **185** Ocena: **2826**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 100 gramów boczku wędzonego w plastrach
- 100 gramów sera mozzarella w kulce
- 1 por
- 0,5 kilograma ziemniaków
- Musztarda Dijon
- Przyprawa do kurczaka i ziemniaków

Sposób przygotowania:

- Piersi z kurczaka rozbijamy tłuczkiem na cienkie płaty
 - Mięso przyprawiamy przyprawą do kurczaka, następnie smarujemy musztardą Dijon
 - Pora kroimy na mniejsze kawałki i podsmażamy z dodatkiem łyżki masła na patelni
 - Na płaty kurczaka nakładamy podsmażonego pora, plasterki boczku oraz plastry sera mozzarella



- Następnie zwijamy rolady i obtaczamy w plasterkach boczku
 - Ziemniaki obieramy, kroimy w plastry i doprawiamy przyprawą do ziemniaków
 - Rolady oraz ziemniaki przekładamy do naczynia żaroodpornego, polewamy lekko olejem i

pieczemy razem w 170 stopniach przez 60 min (grzanie góra i dół)



Twoje notatki do przepisu: