

Meksykańska faszerowana pierś z kurczaka

Autor: **codziennik_kulinary**Przepisów: **109** Ocena: **1105**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2-3 małe piersi z kurczaka
- pół papryki czerwonej
- pół papryki żółtej
- 2 łyżki przyprawy TACO
- pół kostki sera kremowego
- 1/3 puszki czarnej fasoli
- 1/3 szklanki żółtego sera (np. cheddar)
- pół cebuli
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek do smażenia
- pół łyżeczki wędzonej papryki, sól, pieprz świeżo mielony
- Do przybrania przed podaniem:
 - - Plasterki limonki, kawałki pomidora, kolendra, kwaśna śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i paprykę kroimy i obsmażamy. Odkładamy na talerzyk. Piersi z kurczaka obsmarowujemy oliwą z oliwek i przyprawą TACO. Patelnię rozgrzewamy i obsmażamy mięso na złoto. Kurczaka odkładamy na talerzyk do ostygnięcia.
- 2 W międzyczasie gdy kurczak stygnie, w misce mieszamy cebulę, paprykę, fasolę, kawałki żółtego sera cheddar i kremowy serek. Doprawiamy solą, pieprzem i wędzoną sproszkowaną papryką.
- 3 Gdy piersi ostygną, przekrawamy je wzdłuż i nadziewamy przygotowaną masą. Spinamy wykałaczkami. Dodatkowo możemy obłożyć mięso kawałkami folii aluminiowej, by masa farszowa nie wyleciała w trakcie pieczenia.
- 4 Piekarnik nagrzewamy do 180 C i kurczaka pieczemy ok. 30 ewentualnie 40 minut.

Meksykańska faszerowana pierś z kurczaka może być podawana np. z ryżem.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: