

Pierś z kurczaka pieczona z ricottą

Autor: **Steve**Przepisów: **563** Ocena: **5992**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna 1 szt
- pieczarki 200 g
- ser ricotta 4 łyżki
- masło 2 łyżki
- oliwa 1 łyżka
- zioła prowansalskie 1/2 łyżeczki
- kucharek przyprawa do potraw 1/3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso dokładnie umyć, osuszyć i naciąć tworząc kieszeń. Na oliwie z dodatkiem kucharka usmażyć skrojone pieczarki.



- 2 Kieszenie natrzeć przyprawami, serem i nałożyć część pieczarek.



- 3 Mięso spiąć wykałaczkami i smażyć na roztopionym maśle do momentu, aż będą miękkie



- 4 Podawać na pozostałych pieczarkach z dodatkiem gotowanego ryżu i np. surówki z marchewki. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: