

Pierś z kurczaka z ricottą



Autor: **Martynka0537**
Przepisów: 13 Ocena: 56

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- boczek
- Ricotta
- Szpinak
- Pietruszka
- Majonez
- Sól, pieprz
- Papryka słodka
- Przyprawa gyros
- Czosnek
- Frytki lub ziemniaki

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka myję i osuszam. Obtaczam w przyprawach i odstawiam na chwilę na bok.



- 2 Na patelni rozgrzewam troszkę oleju, daję garść szpinaku. Kiedy zmniejszy swoją objętość dodaję ricottę, pietruszkę, łyżeczkę majonezu, czosnek oraz garść sera żółtego (nie jest konieczny). Doprawiam solą i pieprzem. Kiedy wszystko się podsmaży, przecinam piersi tak, żeby utworzyła się kieszonka. Wkładam do kieszzonek farsz z patelni. Zawijam piersi w plastry boczku. Wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około

25 minut.
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: