

Piersi kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami i serem



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2545



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- szklanka suszonych pomidorów w oliwie
- 100 g twardego, żółtego sera
- 1 łyżka masła
- 1/2 cytryny
- sól
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka dokładnie myjemy i wycinamy z nich wszystkie żyłki i błony.

Zalewamy sokiem z połowy cytryny, dodajemy pieprzu i soli. Odstawiamy do lodówki na 20 minut.

- 2 W tym czasie suszone pomidory kroimy na drobne kawałki i podsmażamy na patelni, doprawiając czarnym pieprzem.

Ser kroimy w drobną kostkę i dodajemy do pomidorów, kiedy te trochę przestygną, tak aby ser się nie stopił.

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni.

- 3 W każdej pierś, cienkim nożem, robimy otwór, tak aby nie przebić mięsa na wylot.

Faszerujemy mięso pomidorami i serem. Spinamy wykałaczkami.

Na patelni ze smażenia pomidorów rozgrzewamy łyżkę masła i dodajemy oliwę z pomidorów.

Piersi obsmażamy z każdej strony około 3 minut.

Przekładamy do naczynia żaroodpornego, polewamy tłuszczem ze smażenia i pieczemy w piekarniku przez 30 minut.

Piersi powinny być rumiane i soczyste, podajemy z puree z selera lub z gotowanym ryżem.



Twoje notatki do przepisu: