PIERSI Z KURCZAKA NA 13 SPOSOBÓW

przepisy.pl

Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 500 gramów
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- [ ] czerwona cebula - 1 sztuka
- [ ] woda - 300 mililitrów
- [ ] pieczarki - 150 gramów
- [ ] groszek mrożony - 0.5 opakowań
- [ ] śmietana kremówka 30% - 100 mililitrów
- [ ] margaryna - 2 łyżki
- [ ] olej - 15 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Na głębokiej patelni rozgrzej olej i usmaż pokrojoną w paski pierś z kurczaka posypaną obficie przyprawą Knorr.

2. Gdy kurczak będzie złocisty, zdejmij go z tłuszczu i odłóż na talerzyk.

3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij. Dodaj pieczarki pokrojone w plastry.

4. Gdy cebula i pieczarki się zrumienią, dodaj margarynę, wlej śmietanę i 300 ml wody. Gotuj gulasz około 10 minut, aż lekko zgęstnieje.

5. Dodaj usmażonego wcześniej kurczaka i zielony groszek. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem około 3-5 minut. Gulasz drobiowy świetnie smakuje z gotowanym ryżem lub kaszą. Dla wzmocnienia smaku możesz dodać suszonego grzybka.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Filety z kurczaka w parmezanowej panierce z pomidorami i serem

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] piersi kurczaka - 4 sztuki
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- [ ] pomidory - 2 sztuki
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] mozzarella - 1 sztuka
- [ ] świeża bazylia kilka listków
- [ ] mąka - 6 łyżek
- [ ] starty parmezan - 4 łyżki
- [ ] jajka - 2 sztuki
- [ ] pieprz czarny grubo mielony - 1 szczypta
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi oczyść i osusz. Każdą z nich natnij z boku lekko na kształt kieszeni. Oprósz z każdej strony Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr, aby nadać mięsu wyrazisty smak.

2. Pomidory sparz krótko we wrzącej wodzie i obierz ze skórki. Następnie przekrój na ćwiartki, wykrój gniazda, a powstałe fileciki pokrój w drobną kostkę. Mozzarellę pokrój również w kostkę.

3. W miseczce wymieszaj pomidory, czosnek, mozzarellę oraz porwane listki bazylii. Farsz dopraw do smaku pieprzem, a następnie napełnij nim przygotowane kieszonki z piersi kurczaka. Boki zepnij wykałaczką.

4. Mąkę wymieszaj z parmezanem, jajka roztrzep w miseczce. Piersi obtocz w mące, zanurz w jajku. Czynność tę powtórz raz jeszcze.

5. Ramę Smaż jak szef kuchni rozgrzej na patelni, przygotowane piersi smaż na złoty kolor po 6-8 minut z każdej strony. Tak przygotowany kurczak będzie miał chrupiącą skórkę i będzie soczysty w środku. Przed podaniem mięso przekrój pod skosem na połówki tak, aby ukazał się kolorowy farsz. Pamiętaj o usunięciu wykałaczek przed podaniem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Piersi z kurczaka w cieście francuskim

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 1 sztuka
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] ciasto francuskie - 1 opakowanie
- [ ] pomidorki cherry - 100 gramów
- [ ] niebieski ser pleśniowy - 100 gramów
- [ ] suszone pomidory - 100 gramów
- [ ] żółtko jaja - 1 sztuka
- [ ] ząbek czosnku - 2 sztuki
- [ ] tymianek lub zioła prowansalskie
- [ ] oliwa - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w paski i oprósz przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr.

2. Suszone pomidory pokrój w paski, czosnek w plastry.

3. Rozgrzej oliwę na patelni i usmaż kurczaka, dodając po chwili czosnek oraz pomidory.

4. Mięso odsącz z nadmiaru tłuszczu, odkładając je na ręczniki papierowe, przestudź.

5. Z ciasta francuskiego wykrój prostokąty. Wymieszaj żółtka z łyżką wody i szczyptą soli do smaku. Następnie każdy prostokąt posmaruj masą żółtkową. Z pozostałego ciasta wykrój cienkie paski, nałóż je na oba dłuższe boki prostokątów i także posmaruj żółtkiem. Przełóż ciasto na blaszkę wyłożoną pergaminem.

6. Na przygotowane ciasto francuskie wyłóż przesmażonego kurczaka, ćwiartki pomidorków cherry i pokruszony ser pleśniowy. Posyp je tymiankiem lub ziołami prowansalskimi.

7. Piecz w nagrzanym do 180ºC piekarniku przez około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Złociste roladki z kurczaka z dyniowym nadzieniem

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 2 sztuki
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- [ ] dynia mrożona, pokrojona w drobną kostkę - 100 gramów
- [ ] cebula pokrojona w drobną kostkę - 0.5 sztuk
- [ ] migdały w płatkach - 2 łyżki
- [ ] mąka - 3 łyżki
- [ ] jajka - 1 sztuka
- [ ] bułka tarta - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Piersi oczyść, następnie każdą z nich przekrój wzdłuż na dwa cienkie płaty. Powstałe płaty rozbij cienko tłuczkiem przez folię spożywczą, a nastęnie oprósz solą i pieprzem.

2. Cebulę przesmaż na Ramie, dodaj dynię i migdały. Smaż chwilę razem i dopraw do smaku.

3. Przygotowany farsz nałóż na płaty mięsa. Każdy z nich zroluj zawijając uprzednio brzegi do środka, aby farsz nie wydostał się na zewnątrz.

4. Tak przygotowane roladki panieruj w mące, następnie w roztrzepanym jajku i bułce.

5. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Opanierowane roladki smaż z każdej strony na złoty kolor. Przed podaniem roladki przekrój pod skosem na połówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Pierś z kurczaka faszerowana grzybami

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] szalotka - 1 sztuka
- [ ] ząbki czosnku - 6 sztuk
- [ ] oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- [ ] papryczka czerwona chilli, strąk - 1 sztuka
- [ ] natka pieruszki - 1 pęczek
- [ ] **Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- [ ] cytryna - 2 sztuki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 100 mililitrów
- [ ] śmietana - 100 mililitrów
- [ ] piersi z kurczaka ze skórką - 4 sztuki
- [ ] pieczarki - 300 gramów
- [ ] suszone grzyby leśne - 200 gramów
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] bułka tarta - 1 łyżka
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] olej roślinny - 80 mililitrów
- [ ] pieprz

Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby zalej szklanką gotującej się wody, całość odstaw na ok. 10 minut tak aby grzyby zmiękły. W tym czasie na części oleju podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w plastry pieczarki. Gdy woda z pieczarek odparuje, dodaj pokrojone w paski suszone grzyby. Całość dopraw pieprzem, dodaj łyżkę bułki tartej. Farsz odstaw do wystygnięcia.

2. W piersi z kurczaka zrób nacięcie. W powstałą kieszonkę włóż grzybowy farsz i zepnij wykałaczkami. Mięso oprósz przyprawą do kurczaka. Obsmaż na patelni, a następnie wstaw na około 15 minut do nagrzanego do 190°C piekarnika. Pod koniec pieczenia mięso podlej połową szklanki wody. Powstały w ten sposób sok wykorzystaj do przygotowania sosu.

3. Na tej samej patelni, na której było przygotowywane mięso, na rozgrzanej oliwie podsmaż na złoty kolor drobno posiekaną szalotkę, posiekany czosnek, pokrojoną w drobną kostkę papryczkę

chilli. Na koniec do sosu wlej sok z cytryny i 100 ml ciepłej wody lub soku z pieczenia mięsa.

4. Dodaj esencję do sosu Knorr, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła.

5. Wszystko razem gotuj przez chwilę aż sos zgęstnieje. Sos odstaw na bok aby wystygł. Zimny sos połącz z sosem Hellmann's i śmietaną, dodaj posiekaną natkę pietruszki. Podawaj na zimno z mięsem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Piersi z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami pod pesto z rukoli

przepisy.pl

60 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 4 sztuki
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- [ ] suszone pomidory w oleju - 100 gramów
- [ ] sałata rukola - 150 gramów
- [ ] parmezan - 50 gramów
- [ ] orzechy pini - 50 gramów
- [ ] ząbek czosnku - 2 sztuki
- [ ] cytryna - 0.5 sztuk
- [ ] oliwa z oliwek - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyć i osuszyć. Ostrym nożem po długości piersi zrobić nacięcie, rodzaj kieszonki. Umieścić w nim suszone pomidory. Możesz spiąć wykałaczkami aby się nie rozpadły.

2. W misce wymieszać Przyprawę do pikantnego kurczaka Knorr z ketchupem Hellmann’s i odrobiną oleju z suszonych pomidorów. W powstałej marynacie obtoczyć piersi z kurczaka. Miskę przykryć odstawić do lodówki na 12 godzin aby przyprawa weszła w głąb mięsa.

3. Przygotuj pesto z rukoli – w kielichu miksera zmiksuj rukolę, orzeszki pinii, czosnek, parmezan. Całość dopraw do smaku, jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli i sokiem z cytryny.

4. Piersi grilluj na rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach pod przykryciem, przez około 20 minut. Mięso obracaj co jakiś czas na druga stronę. Grillowane piersi tuż przed podaniem obtocz w przygotowanym wcześniej pesto.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Piersi z kurczaka faszerowane serem w grzybowej otulinie

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] piersi z kurczaka - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] tarta mozzarella - 100 gramów
- [ ] **Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- [ ] świeży rozmaryn gałązka - 1 sztuka
- [ ] ser z niebieską pleśnią - 100 gramów
- [ ] średnia cebula - 1 szczypta
- [ ] suszone grzyby - 50 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki
- [ ] bułka tarta typu panko - 150 gramów
- [ ] mąka pszenna - 2 łyżki
- [ ] jajka - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Grzyby rozetrzyj w moździerzu lub w mikserze na drobno i połącz z bułką tartą

2. W piersiach kurczaka z boku zrób nacięcie. Przyprawę do kurczaka Knorr wymieszaj z posiekanym rozmarynem. Powstałą marynatą natrzyj kurczaka w środku i na zewnątrz.

3. Majonez wymieszaj z mozzarellą, niebieskim serem, pokrojoną w pół plastry cebulą. Farsz umieść po równo w środku piersi kurczaka.

4. Nafaszerowane piersi panieruj w mące, rozkłóconym jajku, a następnie w przygotowanej na samym początku bułce z grzybami.

5. Kotlety smaż z obu stron na Ramie Smaż jak szef kuchni, na złoty kolor. Usmażone kotlety trzymaj jeszcze na patelni pod przykryciem około 5 minut, tak aby doszły w środku. W miarę potrzeby dopiecz kotlety w piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kurczak curry z wiórkami kokosowymi

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] piersi z kurczaka - 2 sztuki
- [ ] **Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- [ ] **Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] jogurt - 50 mililitrów
- [ ] sok z cytryny - 100 mililitrów
- [ ] ryż - 300 gramów
- [ ] curry - 1 łyżka
- [ ] wiórki kokosowe - 2 łyżki
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] mąka - 1 łyżka
- [ ] brzoskwinie w puszce - 4 sztuki
- [ ] woda - 300 mililitrów
- [ ] natka kolendry - 0.5 pęczków

Sposób przygotowania:

1. Jogurt wymieszaj z Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
2. Piersi z kurczaka pokrój w paseczki i pozostaw w marynacie na 30 minut.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż w garnku.
4. Następnie dodaj piersi kurczaka, łyżkę przyprawy curry oraz wiórki kokosowe.
5. Smaż, cały czas mieszając do momentu, aż zupełnie odparuje woda.
6. Dodaj łyżkę mąki i pokrojone w kostkę brzoskwinie.
7. Dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze przez chwilę.
8. Następnie dodaj około 300 mililitrów wody oraz kostkę Rosół z kury Knorr.
9. Potrawę gotuj jeszcze przez około 5 minut.
10. Na koniec dodaj sok z cytryny oraz świeżo pokrojoną natkę kolendry. Podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kolorowe kotleciki z piersi z kurczaka

przepisy.pl

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] okrągłego sera wędzonego - 100 gramów
- [ ] awokado - 1 sztuka
- [ ] mango - 1 sztuka
- [ ] pomidor - 1 sztuka
- [ ] natka kolendry - 1 pęczek
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- [ ] cytryna - 1 sztuka
- [ ] masło - 1 łyżka
- [ ] mąka pszenna - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok.

2. Mięso pokrój w plastry, delikatnie rozbij formując plastry w okrągłe medaliony. Medaliony oprósz Przyprawą do kurczaka Knorr pomieszaną ze skórka cytryny, co sprawi, że będą one idealnie doprawione i soczyste.

3. Mięso obtocz w mące pszennej i obsmaż „lewa prawa” na patelni, na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni. Na każdy kawałek mięsa ułóż plaster sera. Na ser nałóż po plasterku pomidora, awokado i mango. Zdejmij kotleciki na talerz.

4. Na patelnię wlej trzy łyżki wody, dodaj sok z cytryny, posiekaną kolendrę i łyżkę masła. Całość przykryj. Mieszaj energicznie patelnią, aż do połączenia wszystkich składników. Gotowe kotleciki podawaj z ryżem polanym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Pieczone piersi z kurczaka z czosnkiem i kaparami

przepisy.pl

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] piersi z kurczaka - 4 sztuki
- [ ] **Sos Hellmann’s Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- [ ] kapary - 2 łyżki
- [ ] natka pietruszki - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz a następnie każdą z nich posyp z obu stron przyprawą Knorr.

2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann’s z posiekaną natką oraz kaparami.

3. Zamarynowane piersi ułóż w żaroodpornym naczyniu. Każdą z nich posmaruj przygotowanym sosem.

4. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika na ok. 25-30 minut. Na kilka minut przed końcem pieczenia odkryj naczynie, aby piersi zarumieniły się.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Faszerowane piersi z kurczaka z pęczakiem i grzybami

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 4 sztuki
- [ ] **Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] pęczak - 100 gramów
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] ser żółty starty - 2 łyżki
- [ ] olej - 3 łyżki
- [ ] grzyby suszone - 5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w 200 ml gorącej wody, następnie odcedź i pokrój w cienkie paseczki. Wywar pozostaw.

2. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w rondelku wraz z grzybami. Dodaj kaszę i smaż chwilę razem. Następnie wlej grzybowy wywar, dopraw do smaku i gotuj do momentu wchłonięcia całego płynu. Po tym czasie zdejmij garnek z ognia, przykryj i odstaw na 10 minut.

3. Piersi umyj i oczyść. W każdej z nich wykonaj nożem nacięcie tak, aby powstał otwór. Ugotowany pęczak wymieszaj z serem i napełnij tak powstałym farszem piersi kurczaka. Nafaszerowane piersi skrop oliwą.

4. Mięso oprósz Przyprawą do kurczaka Knorr i smaż na patelni po 5 minut z każdej strony. Podsmażone mięso odłóż na bok.

5. Na tą samą patelnię wlej 250 ml ciepłej wody, żeby sos był idealnie doprawiony i gęsty dodaj esencję do sosu Knorr i rozmieszaj ją. Sos zagotuj, włóż z powrotem piersi i gotuj jeszcze 10 minut. Tak przygotowane piersi przed podaniem przekrój pod skosem na pół i podawaj z chrupiącą sałatą oraz ziołową bagietką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Piersi z kurczaka z serem brie i brzoskwiniami

przepisy.pl

50 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- [ ] brzoskwinie bez skóry (mogą być też morele lub śliwki) - 3 sztuki
- [ ] listki mięty - 6 sztuk
- [ ] świeże listki bazylii - 6 sztuk
- [ ] szalotka - 4 sztuki
- [ ] sok pomarańczowy - 200 mililitrów
- [ ] ser brie - 1 plaster
- [ ] oliwa z oliwek - 5 łyżek
- [ ] rukola - 1 opakowanie
- [ ] **Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy Knorr** - 1 sztuka
- [ ] pomidorki koktajlowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojoną w półplasterki cebulę. Gdy się zeszkli, dodaj łyżkę cukru, smaż aż cukier zacznie się karmelizować. Następnie dodaj sok z pomarańczy. Gotuj aż sok zupełnie odparuje. Cebulę przełóż do miski i odstaw na chwilę, aby wystygła.

2. W tym czasie brzoskwinie pokrój w kosteczkę, dodaj do cebuli. Całość dopraw do smaku cienko pokrojoną bazylią i miętą, następnie wymieszaj.

3. Piersi z kurczaka pokrój w cienkie plastry pod skosem. Płaty mięsa ułóż pomiędzy dwiema foliami spożywczymi delikatnie posmarowanymi oliwą. Mięso rozbij po brzegach, posmaruj Przyprawą do pikantnego kurczakla Knorr wymieszaną z ketchupem Hellmann's. Przyprawa nada odpowiedniego smaku potrawie, a ketchup karmelizując się na powierzchni mięsa sprawi, że w ten sposób przygotowany kurczak będzie soczysty i delikatnie pikantny.

4. Na środek mięsa ułóż plaster sera brie, na ser połóż łyżkę farszu z cebuli i brzoskwini. Brzegi mięsa zawiń do środka tak, aby nachodziły na siebie. Mięso z zewnątrz posmaruj przygotowaną marynatą.

5. Mięso grilluj na grillu z pokrywą. Ułóż je na namoczonej wcześniej deseczce z drzewa owocowego lub cedrowego, aby mięso dodatkowo się uwędziło. Gotowe roladki podawaj z przygotowaną sałatką z rukoli i pomidorków.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Piersi z kurczaka nadziewane boczniakami

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka podwójna - 2 sztuki
- [ ] **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] boczniaki - 10 dekagramów
- [ ] ser mozarella - 1 opakowanie
- [ ] mała cebula - 1 sztuka
- [ ] posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Oczyść piersi z kurczaka, umyj i osusz. Podziel na 4 porcje. W każdej z nich natnij kieszeń.

2. Naturalną przyprawę do kurczaka Knorr wymieszaj z 2 łyżkami oliwy i natrzyj nią piersi z kurczaka. Wstaw do lodówki na około 30 minut do zamarynowania.

3. Cebulę posiekaj, mozzarellę pokrój w plastry. Boczniaki umyj i osusz, pokrój w paski. Posiekaj natkę pietruszki.

4. Na rozgrzanej 1 łyżce oliwy zeszklij cebulę. Dodaj boczniaki i smaż kilka minut. Dopraw pieprzem i solą do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne. Oprósz natką pietruszki. Odstaw do przestygnięcia.

5. W kieszenie kurczaka wkładaj po plastrze sera i łyżce nadzienia grzybowego. Zepnij wykałaczkami. Smaż na rozgrzanym grillu, do momentu kiedy mięso będzie usmażone. Podawaj z sałatami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl