

Faszerowana pierś kurczaka z ziołowym risotto



Autor: **Poziomka**
Przepisów: **43** Ocena: **5757**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 piersi kurczaka
- twarogowy ser kozi, ok.6 łyżeczek
- 1 puszka całych pomidorów z puszki
- przyprawa do potraw z pomidorów
- przyprawa - suszone pomidory z czosnkiem
- ocet balsamiczny
- cukier, pół łyżeczki
- oliwa z oliwek
- ryż do risotto, 1 szklanka
- kostka bulionu warzywnego
- 1 cebula
- pół kieliszka wytrawnego białego wina lub 50 ml wódki
- posiekane świeża mięta, bazylija, oregano, po łyżeczce
- sól, pieprz
- czosnek, 2 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie kurczaka: Piersi myjemy, odkrajamy "przyległości" tak by mieć jeden ładny kawałek mięsa. Oстрыm nożem przecinamy z boku - wzdłuż, tak by powstały kieszonki.
- 2 Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę do dużego kubka, dodajemy po łyżce suszonych pomidorów i przyprawy do dań z pomidorów, do tego dolewamy ok. 2 łyżeczek octu balsamicznego i dopełniamy do połowy kubka oliwą.
- 3 Marynatę mieszamy, nacieramy dokładnie obie piersi i wkładamy do lodówki na 15-20 min. W tym czasie odsączamy dwa nie za duże pomidory z puszki, kroimy je w plasterki i odkładamy na talerzyk. Piersi po wyjęciu z lodówki, faszerujemy serkiem kozim, na którym układamy po ok. 3-4 plasterki pomidora. Brzegi kieszonki bardzo dokładnie i ściśle spinamy wykałaczkami.
- 4 Wstawiamy do piekarnika na 10 -15 min (temp. 180 stopni). Resztę pomidorów kroimy w kostkę i razem z sosem pomidorowym przelewamy do rondelka. Doprawiamy przyprawami, dodajemy cukier i podgotowujemy.
- 5 Przygotowanie risotto: Cebulę obieramy i drobno siekamy. W rondelku rozgrzewamy ok. 2-3

łyżki oliwy i na niej zeszkłamy cebulkę. Kostkę bulionową rozpuszczamy w 0,5 l ciepłej wody. Dodajemy ryż i gotujemy aż będzie przezroczysty, mieszając od czasu do czasu, żeby się nie przypalił - w razie potrzeby dodajemy oliwy. Wlewamy wino, lub wódkę.

- 6 Dodajemy szklanekę bulionu i gotujemy na wolnym ogniu ok. 18 min. Od czasu do czasu ryż podlewamy bulionem, na koniec dodajemy zioła i obficie pieprzymy świeżo zmielonym pieprzem. Przekładamy do małych miseczek i ciasno upychamy, po czym stawiamy miseczki "do góry nogami" na talerzu i delikatnie obstukujemy, zdejmujemy miseczki i dekorujemy ryż np. listkiem mięty lub bazylii; upieczoną pierś kurczaka układamy obok - polewamy sosem pomidorowym i podajemy na stół. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: