

Nadziwana pierś z kurczaka



Autor: **ola_kraszi**

Przepisów: 4 Ocena: 68



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Podwójna pierś z kurczaka
- Plastry boczku 4 sztuki
- Pomidory suszone 4 sztuki
- Gruszka 1-2 sztuki
- Olej do smażenia
- Dowolne przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podsmażyć plastry boczku aż będą zarumienione i wytopi się z nich tłuszcz. Piersi z kurczaka rozkroić tworząc kieszonki, doprawić ulubionymi ziołami i przyprawami. Każdą pierś nafaszerować 2 plasterkami boczku i 2 suszonymi pomidorami. Jeśli pierś się rozpadają spiąć je wykałaczkami.
- 2 Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki i wyjąć pestki po czym ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Na patelni z odrobiną oleju podsmażyć piersi z obu stron żeby skórka była złocista, a następnie przełożyć do gruszek (można podlać odrobiną wody).
- 3 Przykryte naczynie wkładamy na ok. 30 min do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Ja podałam je z pieczonymi ziemniaczkami w ziołach i żurawiną. Życzę Wam smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: