

Opiekany filet z kurczaka faszerowany pasztetem cielęcym podany z sałatką pomidorowo-szparagową w to



Autor: **AmbasadorSmakow**
Przepisów: 8 Ocena: 9



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka, 160g
- Pasztet cielęcy (Smakosz), 60g
- pomidor, 2szt
- szparagi, 1słoik
- tymianek suszony, 1 łyżeczka
- czosnek, 1 ząbek
- rzodkiewki, 20g
- kasza jaglana, 80g
- skórka cytryny
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka umyć, oczyścić, doprawić solą, pieprzem, suszonym tymiankiem, następnie skropić oliwą z oliwek,
- 2 Włożyć pierś do lodówki na 30 min aby się zamarynowały.
- 3 Kaszę jaglaną ugotować według przepisu na opakowaniu i tak ugotowaną połączyć ze skórką cytrynową.
- 4 Zamarynowaną pierś z kurczaka lekko naciąć i zrobić w środku kieszeń, dodać 30 g pasztetu cielęcego i dokładnie zacisnąć by pasztet nie wypadł, usmażyć na złoty kolor z obu stron i włożyć do piekarnika na 15 min na 175 stopni,
- 5 Po wyjęciu z piekarnika pierś odstawić na około 3 minuty, aby odpoczęły.
- 6 Pomidory pokroić w kostkę, czosnek obrać i pokroić w plastry, dodać pokrojone rzodkiewki, trochę soku z cytryny i szparagi przecięte na pół, doprawić solą, pieprzem i oliwą.

Twoje notatki do przepisu: