

Pierś kurczaka faszerowana kurkami

Autor: **MojaKuchaniaTwojeSmaki**Przepisów: **13** Ocena: **133**

3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 4 piersi kurczaka
- 60 dag kurek (ja miałam 20 dag kurek i 50 dag pieczarek)
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 10 dag mozzarelli lub oscypka
- łyżeczka musztardy francuskiej
- 3 łyżki masła
- gałka muszkatałowa
- 1/2 pęczka koperku
- sok z całej cytryny
- oliwa
- olej do smażenia
- 3/4 szklanki bulionu warzywnego (ja dałam 1/2 szklanki)
- łyżka czerwonego pieprzu (osobiście go nie miałam)
- sól
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso naciąć. Ułożyć w naczyniu, połączyć sokiem z cytryny, kilkoma łyżkami oliwy, posypać czerwonym pieprzem, szczyptą soli, obłożyć koperkiem. Odstawić do lodówki na 3 godziny.
- 2 Na maśle poddusić cebulę i czosnek, dodać oczyszczone kurki, smażyć, aż powstały sok odparuje. Doprawić solą, pieprzem, gałką. Przystudzić, połączyć z serem i musztardą. Farszem nadziać mięso.
- 3 Piersi spiąć wykałaczkami. Obsmażyć na gorącym oleju. Podlać bulionem, dusić pod przykryciem, co jakiś czas odwracając, aż bulion odparuje, a mięso będzie gotowe. Podawać z sosem koperkowym.

Twoje notatki do przepisu: