

# Pierś z kurczaka nadziana salami i serem

Autor: **szpileczkiibabeczki**blogPrzepisów: **329** Ocena: **2407**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 4 piersi z kurczaka,
- 12 plasterków salami,
- 12 plasterków sera,
- sól i pieprz do smaku,
- słodka papryka.

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy i nacinamy. Przyprawiamy solą, pieprzem i słodką papryką.
- 2 W nacięcia wkładamy na przemian plasterki salami i sera. Piersi układamy do naczynia żaroodpornego i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy 20 minut następnie odkrywamy i pieczemy jeszcze 5 minut aż się zarumieni. Polecam z ulubionymi dodatkami.

Smacznego ;)

## Twoje notatki do przepisu: