

# Aromatyczna pierś z kurczaka z farszem z ziół i sera feta

**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

|   |               |
|---|---------------|
| <b>pierś z kurczaka</b>                             | 4 sztuki      |
| <b>suszone pomidory</b>                             | 50 g          |
| <b>ser feta</b>                                     | 150 g         |
| <b>sok z 1 cytryny</b>                              | --            |
| <b>tymianek</b>                                     | kilka gałązek |
| <b>oregano</b>                                      | kilka gałązek |
| <b>oliwa</b>  | 150 ml        |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>                | --            |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>                 | --            |
| <b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b> | --            |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>                 | 50 czosnkowa  |
| <b>cebula czerwona</b>                              | 1 sztuka      |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i zamarynować w przyprawie do kurczaka. Następnie mięso naciąć delikatnie wzdłuż. Cebulę obrać, posiekać i usmażyć na rozgrzanej oliwie, aby zmiękła. Podsmażoną cebulę przełożyć do salaterki, dodać czosnkową bułkę tartą Prymat, posiekane suszone pomidory, ser feta, połowę soku z cytryny, zioła i kilka łyżek oliwy, która połączy wszystkie składniki. Całość dokładnie wymieszać, aby otrzymać jednolitą masę. Tak przygotowanym farszem nadziać piersi z kurczaka i spiąć wykałaczką. Mięso obsmażyć na patelni z każdej ze stron, a następnie piec około 15 minut w temperaturze 160°C, skrapiając pozostałą oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.