

## Doradca Smaku XIV: Faszerowane piersi kurczaka z sosem, odc. 30



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Zapiekana pierś

|  |            |
|--|------------|
| <b>pierś z kurczaka</b>                      | 2 sztuki   |
| <b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b> | 1 łyżka    |
| <b>czosnek</b>                               | 2 ząbki    |
| <b>cebula biała</b>                          | 1/2 sztuki |
| <b>pieczarki</b>                             | 2 sztuki   |
| <b>pomidory suszone Smak</b>                 | 4 sztuki   |
| <b>masło klarowane</b>                       | 2 łyżki    |
| <b>ser żółty</b>                             | 2 plastry  |
| <b>mąka pszenna</b>                          | 2 łyżki    |
| <b>Tymianek suszony Prymat</b>               | do smaku   |

#### Sos

|   |              |
|---|--------------|
| <b>czosnek</b>                          | 1 ząbek      |
| <b>cebula biała</b>                     | 1/2 sztuki   |
| <b>masło klarowane</b>                  | 1 łyżka      |
| <b>rosół z kury</b>                     | 1/2 szklanki |
| <b>śmietana 18%</b>                     | 1 szklanka   |
| <b>Szczypiorek liofilizowany Prymat</b> | 2 łyżki      |
| <b>świeża natka pietruszki</b>          | 1 garść      |
| <b>sól morska Prymat w młynku</b>       | do smaku     |

## Dekoracja

świeża natka pietruszki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Przygotuj:

- wykałaczkę
- naczynie żaroodporne

### Zapiekana pierś:

1. Piersi z kurczaka nacinamy wzdłuż, tak, by powstały kieszonki.
2. Oprószyć je od wewnątrz przyprawą do kurczaka, którą następnie dokładnie rozcieramy.
3. Kroimy: czosnek w plastry, cebulę w piórka, obrane pieczarki w plasterki, a suszone pomidory w paski.
4. Na patelni rozpuszczamy łyżkę masła klarowanego. Wrzucamy czosnek, cebulę, pieczarki, suszone pomidory i mieszamy.
5. Doprawiamy tymiankiem, ponownie mieszamy i smażymy 2-3 minuty.
6. Nadzienie przekładamy na talerze. Roztopionym na patelni masłem polewamy pierś z kurczaka.
7. Gotowe nadzienie przekładamy do kieszonek. Na górze układamy żółty ser i zawijamy kieszonkę, łącząc brzegi piersi. Tak powstałe kieszonki z nadzieniem spinamy wykałaczkami.
8. Kieszonki oprószyć mąką i na maśle klarowanym obsmażyć na złoty kolor – krótko z każdej strony.
9. Kieszonki przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez 5-7 minut z opcją termoobiegu.

### Sos:

1. Czosnek kroimy w plasterki, cebulę w małą kosteczkę.
2. W rondlu rozgrzewamy masło klarowane, wrzucamy czosnek i cebulę, chwilę mieszamy. Smażymy, aż cebula się zeszkli.
3. Dolewamy rosół, śmietanę, a po wymieszaniu doprawiamy solą morską oraz przyprawą zioła i chili. Następnie dodajemy liofilizowany szczypiorek. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki, pamiętając o zostawieniu kilku gałązek do dekoracji.

### Sposób podania:

1. Z nadziewanych piersi delikatnie wyjmujemy wykałaczkę.
2. Na talerz nalewamy sos, pierś kroimy na połówki i układamy je na sosie.
3. Dekorujemy natką pietruszki.