

Faszerowane cukinie kurczakiem ze szparagami w białym sosie



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Cukinia

cukinia	3 sztuki
piersi z kurczaka	500 g
szparagi zielone	500 g
cebula	1 sztuka
śmietanka 30%	200 ml
serek mascarpone	100 g
mozzarella	100 g
masło klarowane	1 łyżka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1.5 łyżeczki
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 łyżeczka
sok z cytryny	0.5 łyżeczki
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię przeciąć na pół wzdłuż, wydrążyć ostrożnie środki nie naruszając skórki.

Miąsz pokroić w kostkę.

Kurczaka oraz cebulę pokroić w małą kostkę.

Ze szparagów odłamać zdrewniałe końce, pokroić na kawałki zostawiając parę główek większych.

Kurczaka oprószyć przyprawą do kurczaka, zrumienić wraz z cebulą na rozgrzanym maśle klarowanym.

Do mięsa dołożyć miąższ z cukinii oraz szparagi (pozostawiając największe główki).

Smażyć kolejne 5 min co jakiś czas mieszając.

Wlać śmietankę, dodać serek mascarpone, dusić kolejne 10 min.

W między czasie doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Wsypać posiekany drobno koperek.

Wsypać mozzarellę, dokładnie wymieszać.

Farsz nakładać do wydrążonych cukinii, duże kawałki szparagów położyć na wierzch.

Piec 25-30 min w piekarniku nagrzanym do 180 st.