

Filet z kurczaka z niespodzianką



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Farsz

pomidory suszone Smak 1/2 słoiczka

pieczarki marynowane

ser feta 1/2 kostki

Papryka ostra mielona Prymat 1 łyżeczka

Pieprz czarny mielony Prymat

koperek

Dodatki

masło 1 łyżka

Tymianek suszony Prymat

sól i pieprz

bazylia

oregano

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ser, pomidory i pieczarki kroimy w małą kostkę. Wszystko razem mieszamy i doprawiamy przyprawami.

- KROK 2 Fileta delikatnie nacinamy, robimy tż. kieszonkę. Wkładamy tam farsz, w razie gdy mięso się bardzo rozchodziło można spiąć wykałaczką, lub związać dratwą. Z wierzchu nacieramy solą, pieprzem i pozostałymi przyprawami. Przekładamy do naczynia żaroodpornego , dodajemy masło.
- KROK 3 Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy ok. 50 minut. Jeśli chcemy żeby mięso nabrało koloru , odkrywamy 10 minut przed końcem pieczenia. Smacznego!!!