

Kurczak w ziołach w sosie jogurtowym



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	140 g
kopru włoskiego	50 g
koziego sera	50 g
szczypior	
ząbek czosnku	
jogurt	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić, umyć i osączyć. Delikatnie doprawić gałązkami tymianku i solą. Naciąć „kieszeń” na farsz. Bulwę kopru włoskiego pokroić w cienkie wiórki. Lekko posolić, dodać kilka gałązek tymianku i startego koziego sera. Wszystko wymieszać. Farszem nappełnić kieszeń, spiąć wykałaczką. Gotować na parze 20 – 25 minut.

Z jogurtu, czosnku i szczypiorku przygotować sos. Po ugotowaniu z mięsa wyjąć wykałaczkę i pokroić pierś pod skosem, ułożyć na talerzu i polać sosem.