Pierś nadziewana mozzarellą w boczku z aromatycznymi ziemniakami



OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
mozzarella	125 gram
ziemniaki	5 sztuka
olej	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	2 łyżka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczka
sól	do smaku
chili	1 szczypta
natka pietruszki	1 łyżka
boczek wędzony	6 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Piekarnik nagrzać do 175 stopni z funkcją grill i termoobiegiem. Składniki marynaty do piersi wymieszać. Zalać piersi i odstawić na około 10 minut. W międzyczasie obrać ziemniaki. Pokroić je na plastry, polać oliwą, posypać solą, gałką i chili.

KROK 2 W piersiach naciąć kieszonkę. W środek włożyć pokrojoną mozzarellę, docisnąć i każdą z piersi obwinąć w 3 plastry boczku. Piersi ułożyć na blaszce, dodać ziemniaki.

KROK 3 Piec przez około 30-40 minut na funkcji grill z termoobiegiem. Podawać z ogórkiem konserwowym.