Przepis dnia, odc. 33: Pierś z kurczaka nadziewana serem pleśniowym

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
piersi z kurczaka	4 szt.
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	3 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
olej rzepakowy	(do smażenia)
ser pleśniowy	200 g (plastry)
pomidory suszone Smak	2 łyżki (posiekane)
Sos	
olej rzepakowy	2 łyżki
masło	1 łyżka
cebula	1 szt. (słodka, pokrojona w kostkę
czosnek	2 ząbki (plastry)
pieczarki	400 g
pomidory	3 szt. (miąższ bez skóry, kostka)
natka pietruszki	1 pęczek
śmietana kremówka	200 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	(do smaku)
tymianek	(do smaku)
Papryka słodka mielona Prymat	(do smaku)
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Pierś kurczaka naciąć wzdłuż, tworząc kieszeń i natrzeć przyprawą do kurczaka połączoną z musztardą i olejem.
KROK 2	Następnie kurczaka nadziać serem i suszonymi pomidorami, spiąć wykałaczką.
KROK 3	Obsmażyć na patelni, a następnie piec 10 minut w temperaturze 160°C.
KROK 4	Na patelni rozgrzać olej z masłem, podsmażyć cebulę, czosnek i pieczarki. Po 5 minutach dodać pomidory i posiekaną natkę, całość doprawić do smaku. Aromatyczne piersi z kurczaka pokroić w plastry.
KROK 5	Roladki podawać na pieczarkach z pomidorami.