

Nadziwana pierś z grila z ziołami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 sztuki
zioła	4 łyżki
sok z cytryny	4 łyżki
oliwa	4 łyżki
ser mozzarella	4 sztuki
małe ziemniaki	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cztery średniej wielkości piersi z kurczaka marynujemy w ziołach (majeranek, tymianek, oregano i bazylia) drobno psiekanych wymieszanych z 3 łyżkami soku z cytryny i 4 łyżkami oliwy z oliwek. Przez ok. 2 godziny.
2. Wyjmujemy mięso z marynaty , nacinamy pierś tak aby powstała niewielka kieszonka w którą wkładamy małą kulkę sera mozzarella spinamy wykałaczką i zawijamy w folie aluminiową.
3. Małe ugotowane ziemniaczki zawijamy w folię aluminiową i układamy na ruszcie razem z piersią z kurczaka, grilujemy 40 min.
4. Upieczone mięso i ziemniaki wyjmujemy z foli układamy na talerzu udekorowanym sałatą.
Smacznego !!!