

Pieczeń z piersi z kurczaka i warzywami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	1300 g
papryka czerwona	1 szt
papryka żółta	1 szt
cebula	1 szt
ząbki czosnku	3 szt
marynowanych cebulek	12 szt
czarnych oliwek bez pestek	12 szt
fety w kostkach	100 g
jajko	2 szt
kaszki kukurydzianej	70 g
ostrej musztardy	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
sól do smaku	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
olej	4 łyżki
masło	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	
Tymianek suszony Prymat	
szałwia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka opłucz, zmiel w maszynce do mięsa. Warzywa oczyść. Papryki i cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj. Przesmaż na 3 łyżkach oleju. Ostudź. Mięso mielone wymieszaj z jajkami, kaszką, musztardą i dopraw do smaku przyprawami. Dołóż pokrojone w plasterki czarne oliwki, odsączoną fetę, marynowane cebulki i podsmażone warzywa. Foremkę o długości 30cm. wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Masę nałóż do foremki. Wierz posmaruj olejem, posyp rozmarynem, tymiankiem i szalwią.

Piecz 80 minut w temp. 190 stopni.