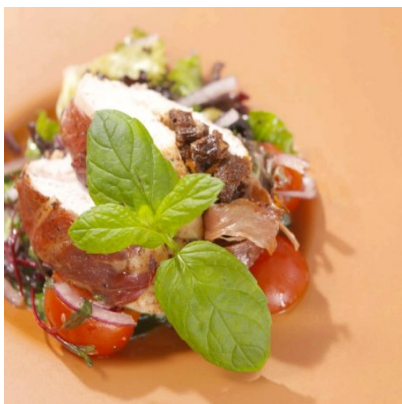


Mistrz Smaku poleca: Kurczak nadziewany serem camembert, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pierś z kurczaka	4 duże
szynka dojrzewająca	8 plastrów
ser camembert	1 sztuka
suszone pomidory	8 sztuk
mix sałat	opakowanie
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
cebula czerwona	1 sztuka
oliwki czarne	7 sztuk
oliwki zielone	7 sztuk
woda	3 łyżki
oliwa	3 łyżki
Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	opakowanie
bazylia świeża	kilka listków

Marynata

olej z suszonych pomidorów	1/2 szklanki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżeczki
miód wielokwiatowy	1 łyżka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kurczaka oczyszczamy i osuszamy. Układamy na desce i nacinamy wzdłuż, robiąc kieszonkę. Przygotowujemy marynatę. W misce łączymy olej z suszonych pomidorów, miód, musztardę delikatesową, paprykę wędzoną i szczyptę soli. Piersi z kurczaka nacieramy marynatą i odstawiamy do lodówki na 1 godzinę.

Pomidory suszone kroimy w drobne paseczki, ser camembert na plastry. Do każdej „kieszonki” w piersi kurczaka wkładamy pomidory suszone i po 2 plastry sera. Możemy spiąć wykałaczką. Każdą pierś zawijamy dwoma plastrami szynki i obsmażamy z każdej strony na suchej, rozgrzanej patelni. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego i wkładamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 20 min.

W międzyczasie przygotowujemy sałatę. Zawartość saszetki sosu sałatkowego włoskiego wsypujemy do miseczki, dodajemy oliwę i wodę. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 min. Pomidory kroimy na połówki, cebulę w piórka. Do mieszanki sałat dodajemy pomidory, cebulę i całe oliwki. Wlewamy sos i mieszamy. Upieczoną pierś kroimy w plastry i podajemy na sałacie. Dekorujemy świeżą bazylią.