

Kieszonki drobiowe w sosie śmietanowo-ziołowym



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	3 szt.
ser żółty	3 plasterki
szynka gotowana	3 plasterki
cebula biała	1 szt.
zielenina	1,5 łyżki
rosół warzywny	1 szklanka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
masło do smażenia	
sól	
śmietana 12-procentowa	0,5 (do gotowania)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piersi naciąć wzdłuż robiąc głębokie kieszonki.
2. Do kieszzonek włożyć plasterki sera i szynki tak, żeby nie wystawały. Ewentualnie spiąć wykałaczką.
3. Piersi posypać przyprawą do kurczaka.
4. Cebulkę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle, a następnie dodać piersi z kurczaka i podsmażyć je dokładnie z obu stron.
5. Gdy piersi nabiorą już ciemnozłotego koloru, zmniejszyć ogień i dodać bulion warzywny (może być z kostki). Dusić około 20 minut.
6. Zieleninę posiekać (lub użyć mrożonych ziół - im więcej różnych ziół, tym lepiej).
7. Dodać śmietanę i doprowadzić do zagotowania.
8. Pod koniec gotowania dodać zioła oraz przyprawy.