

Kurczak faszerowany fetą



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1
ser feta	200 g
oregano	1-2 łyżeczki
czosnek	1-2 ząbki
Sos: miodu	2 łyżki
czarne oliwki	kilka sztuk
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety cienko pokroić. Ser feta oprószyć oregano. Następnie nadziewać pierś z kurczaka fetą i drobno posiekaną bazylią, oliwkami oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Zrulować i spiąć wykałaczką. Piec na rozgrzanym grillu co jakiś czas smarując pędzelkiem wcześniej przygotowanym sosem.