

Piersi z kurczaka z nadzieniem ziołowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



piersi z kurczaka

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 4 szt.
- cytryna - 1/2 szt.
- jajko - 1 szt.
- ząbek czosnku -
- pęczek bazylii -
- żółty utarty ser - 15 dag
- olej - 3 łyżeczka(i)
- bułka tarta -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso opłukać w każdej porcji naciąć kieszeń. Z cytryny otrzeć skórkę, sok wycisnąć. Do soku dodać szczyptę pieprzu. Bazylię i czosnek posiekać. Mięso natrzeć skórą i sokiem z cytryny, posypać połową bazylii i czosnku. Resztę bazylii wymieszać z serem, doprawić solą, pieprzem i nappełnić farszem piersi. Obtoczyć je w jajku, bułce tartej i usmażyć na rozgrzanym oleju.