Kurczak nadziewany

data aktualizacji: 2019.07.18 autor: Redakcja

Składniki:

- ½ kulki mozzarelli
- 1 pojedyncza pierś kurczaka
- 6 suszonych pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki posiekanych listków bazylii
- 7 plastrów szynki
- pieprz i sól do smaku
- sok z cytryny

Puree bazyliowe:

- 4-5 ziemniaków
- 2 łyżki masła
- 3-4 łyżki śmietanki 30 proc.
- 3 łyżki posiekanych listków bazylii

Przygotowanie:

Pierś kurczaka, umyć, osuszyć, pozbawić mięso błon i nożem wyciąć w środku kanał (na wylot). Mięso skropić sokiem z cytryny oraz oprószyć pieprzem, solą i natrzeć połową startego ząbka czosnku (wycięty kanał również trzeba natrzeć przyprawami). Odstawić mięso w chłodne miejsce na 15 minut.

Przygotować farsz: posiekać mozzarellę, suszone pomidory, ząbki czosnku i połączyć z posiekaną bazylią. Doprawić do smaku pieprzem, solą i ewentualnie można dodać trochę startej skórki z cytryny.

Farszem napełnić wycięty kanał w piersi kurczaka i owinąć powstałą roladkę w szynkę - wyłożyć kilka plasterków jeden obok drugiego (na długość piersi) tak by zachodziły na siebie, położyć na środku nafaszerowane mięso i zawinąć plastry. Jeśli kurczak nie jest dokładnie pokryty szynką dołożyć jeszcze plastry z góry. Dla pewności można owinąć całość sznurkiem.

Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i piec bez przykrycia w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok. 25 minut (w zależności od wielkości piersi).

W czasie pieczenia przygotować puree: ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Następnie ugotowane stłuc z masłem, śmietaną i posiekanymi listkami bazylii

Pokrojone w plastry roladki układać na talerzach obok puree. Polać mięso sosem, który wytopił się podczas pieczenia i udekorować dodatkowo bazylią.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32719-kurczak-nadziewany