

Piersi kurczaka faszerowane mozarellą, szpinakiem i suszonymi pomidorami

30–40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt	Piersi kurczaka (około 600 g)
120 g	Świeża mozarella
100 g	Szpinak typu baby
2 łyżki	Starty parmezan
8 szt	Suszone pomidory w oleju
1.5 łyżki	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
20 ml	Oliwa z oliwek
	Wykałaczki lub sznurek kuchenny

Przygotowanie

1. Piersi z kurczaka przetnij wzdłuż, uważając, by nie przeciąć ich do końca – chodzi o to, by utworzyć kieszonkę na farsz. Mięso lekko rozbij tłuczkiem, a następnie natrzyj przyprawą Grill do kurczaka zarówno od wewnątrz, jak i z zewnątrz.
2. Na patelni z odrobiną oliwy z oliwek krótko podsmaż szpinak, aż zwiędnie i puści wodę. Odstaw do ostudzenia. Mozzarellę pokrój w plastry, a suszone pomidory w paski.
3. Każdą kieszonkę z kurczaka wypełnij połową szpinaku, paskami pomidorów oraz plasterkami mozzarelli. Zepnij piersi wykałaczkami lub zwiąż sznurkiem kuchennym, aby farsz nie wypadł. Powtórz czynność z drugą piersią.
4. Rozgrzej grill (może to być grill ogrodowy, elektryczny lub grillowa patelnia) do średnio wysokiej temperatury i lekko natłuść ruszt. Grilluj piersi z kurczaka po 8–10 minut z każdej strony, pod przykryciem, aż nabiorą złocistego koloru i będą całkowicie upieczone (75°C w środku).
5. Odstaw na kilka minut przed pokrojeniem i podaniem. Posyp parmezanem i listkami świeżych ziół według uznania. Serwuj z grillowanymi warzywami, pieczonymi ziemniakami lub świeżą sałatką