



Sposób przygotowania

Piersi z kurczaka nacinamy głęboko aby utworzyła się kieszonka. Na zewnątrz piersi przyprawiamy solą i pieprzem. Wnętrze piersi nacieramy tymiankiem i bazylią oraz faszerujemy suszonymi pomidorami i camembertem. Piersi spinamy wykałaczkami. Na patelni roztapiamy masło. Smażymy piersi z kurczaka z obu stron do zarumienienia. Podsmażone piersi wkładamy do garnka. Zalewamy je wodą, winem oraz dodajemy czosnek. Dusimy mięso przez 15 minut. Dodajemy starty ser oraz śmietanę i mieszamy. Dusimy jeszcze ok 30 minut co jakiś czas mieszając sos.

Kieszonki z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i camembert duszone w sosie serowym



Składniki

- 2 szt. pierś z kurczaka
- 50 g ser camembert pokrojony w kostkę
- 5 łyżek masło
- 1 szczypta pieprz
- 1 szczypta sól
- 1 łyżka tymianek i bazylia
- 1 ząbek czosnek przeciśnięty przez praskę
- 1 szt. niepełna szklanka wody
- 0.5 szklanki białe wino
- 150 g ser typu gran padano
- 5 łyżek pokrojone w kostkę suszone

pomidory

- 0.5 szklanki śmietanka 30%