Grillowane kieszonki włoskiego marynarza

Składniki

- 5 szt. domowe suszone pomidory
- 6 plastrów ser typu mozzarella
- 1 kawałek serek topiony klasyczny
- 5 sztuk oliwki z zalewy
- 4 łyżek marynata (u mnie smak BBQ)
- 1 garść orzechy włoskie
- 3 łyżki oliwa
- 2 szt. pierś z kurczaka
- 1 szczypta przyprawy (do nadzienia): sól, pieprz,tymianek, papryka ostra, odrobina cukru, czarnuszka

Sposób przygotowania

Mięso płuczemy i rozbijamy lekko, a potem dzielimy na płaty. Osuszamy z nadmiaru płynów. Każdy płat nacinamy w środku ostrym nożem, by powstała prostokątna kieszonka - 3 boki zamknięte, 1 bok z nacięciem. :) Na tym etapie możemy jeszcze rozbić nieco, żeby nie były zbyt grube. Kieszonki umieszczamy w marynacie BBQ wg instrukcji na torebce. Po zamknięciu miętosimy, żeby mięso spotkało się z marynatą z każdej strony. :) Odkładamy do lodówki na minimum godzinę, a najlepiej - na 3 godziny (można też na noc, dzień przed grillowaniem - jest wtedy mega-aromatyczne!). Pomidory kroimy na cząstki, podobnie oliwki, rwiemy też na kawałki mozzarellę. Mieszamy z orzechami włoskimi (posiekanymi) serkiem topionym i przyprawiamy wg uznania. :) Można dodać oliwy, ale tylko jeśli pomidory są suche - jeśli były w oliwie, nadzienie będzie dość tłuste. :) Każdą kieszonkę nadziewamy tą mieszanką. Spinamy otwór wykałaczkami. Grillujemy na złoto (można na zwykłym grillu, można na elektrycznym). Czas zależy od grubości mięsa - im cieniej rozbite, tym krócej pichcimy, warto się postarać.