



Dania główne

PIERŚ KURCZAKA Z SEREM FAVITA



SKŁADNIKI

- 1/2 kg piersi kurczaka
- 1/2 kostki (135 g) sera Favita Mlekovita
- 400 g jogurtu naturalnego typu greckiego Mlekovita
- 2 ząbki czosnku
- chili
- pęczek kolendry
- cytryna
- 3 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- kmin rzymski
- mielone chili
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Czosnek obrać, posiekać. Chili opłukać, pociąć w talarki. Kolendrę umyć, 2 gałązki odłożyć, resztę posiekać. Cytrynę sparzyć, osuszyć, otrzeć skórkę.
- Ser rozetrzeć z 3-4 łyżkami jogurtu, dodać 1/4 kolendry, wymieszać. Resztę jogurtu połączyć z chili oraz pozostałą kolendrą. Doprawić sokiem z połówki cytryny, solą i pieprzem, wymieszać, odstawić do lodówki.
- Piersi kurczaka umyć, osuszyć. Każdą naciąć, tworząc kieszonkę, napełnić serem Favita. Oprószyć kminem rzymskim, mielonym chili, solą, pieprzem, skórką i skropić sokiem z 1/2 cytryny. Masło klarowane stopić.
- Mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym, poleć masłem klarowanym. Piec ok. 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Kurczaka nałożyć na talerze, poleć dipem, ozdobić kolendrą.