

# KURCZAK Z MIĘTĄ I SERKIEM HOMOGENIZOWANYM

### **Składniki:**

- 4 piersi kurczaka
- 8 plasterków surowego boczku
- ok. 75 g serka homogenizowanego
- pół startego jabłka
- 0,25 łyżeczki [mięty](#)
- bardzo drobno pokrojona cebulka
- [czosnek](#) granulowany
- 2 łyżeczki [pieprzu czarnego](#)
- łyżeczka szczypiorku
- łyżeczka soku z cytryny
- sól

### **Wykonanie:**

W każdej pierśi zrobić otworek tak, by powstały "kieszonki". Wymieszać serek, jabłko, cebulkę, mięte, czosnek, szczypiorek, sól i pieprz. Tym farszem wypełnić każdą pierś, obwinąć też każdą plasterkami boczku. Umieścić w dość płaskim naczyniu, nasmarować oliwą i sokiem z cytryny, włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec aż boczek się zarumieni (ok. 30 min.).

