

Pierś z kurczaka nadziewana serem z melonem owiniętą szynką

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka,
- 1 łyżka oleju,
- pół łyżeczki suszonych ziół: oregano i bazylia lub tymianek i odrobina rozmarynu,
- 1 liść laurowy,
- 1 ząbek czosnku,
- sól, pieprz.
- ser żółty.

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka nacinamy. Następnie z podanych składników przygotowujemy bejcę i nacieramy nią mięso. W powstałą po nacięciu kieszeń wkładamy kawałki sera i spinamy wykalaczką, którą dobrze jest wcześniej namoczyć w wodzie lub naoliwić. Odkładamy w chłodne miejsce na co najmniej dwie godziny. Pieczemy na grillu po 5 - 7 minut z każdej strony. Na przystawkę podajemy podłużnie cięte i wypestkowane cząstki melona owinięte w plastry szynki.

