

PRZYSMAK WOJNICKI

(4 porcje, czas przygotowania 70 minut)

Piersi z kurczaka umyć, naciąć z boku, zamarynować w oliwie, musztardzie i soku z cytryny i odstawić na ok. 30 minut. W tym czasie przygotować farsz: obrać 2 ząbki czosnku, drobno posiekać i przesmażyć na maśle na złoty kolor, dodać rozmrożony i dobrze odcisnięty szpinak, zmieloną kiełbasę lisecką oraz starty oscypek. Wymieszać i krótko przesmażyć. Farszem wypełnić filety, spiąć wykałaczką, włożyć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 25 minut w temperaturze 180°C. Ziemniaki dokładnie umyć, ugotować w mundurkach ok. 10-15 minut. Odciać czubek ziemniaka, wydrążyć i napełnić bryndzą wymieszaną ze śmietaną i posiekaną natką pietruszki. Zawinąć w folię aluminiową i piec ok. 15 minut.



4 pojedyncze piersi z kurczaka
150 g oscypka
150 g kiełbasy liseckiej
200 g mrożonego szpinaku
20 g masła
2 ząbki czosnku
8 średnich ziemniaków
100 g bryndzy
2 łyżki śmietany
łyżka posiekanej natki pietruszki

Marynata

1 łyżka soku z cytryny
3 łyżki oliwy
1 łyżeczka musztardy
sól, pieprz

Sos z korniszonów

150 g korniszonów
35 g masła
20 g mąki
250 ml wywaru z warzyw
czosnek

Korniszony drobno pokroić, rozetrzeć czosnek. Dusić na stopionym maśle ok. 10 minut. Sporządzić zasmażkę, rozprowadzić wywarem z warzyw, gotować do zgęstnienia. Dodać korniszony i przyprawić.