Drobiowe sakiewki z niespodzianką

Kinga Bajcar

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- Duże piersi drobiowe - 2 szt.
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - kilka kropel
- Razowy kuskus Bio - 1/2 szklanka
- czerwona papryka - 1 szt.
- pomidor - 1 szt.
- natka pietruszki - pęk
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- wykałaczki albo patyczki do szaszłyków - kilka

Dodatkowe info:

Sakiewki nadają się na różne okazje np. na Sylwestra, gdyż można podawać je i na ciepło i na zimno.
Idealnie pasują również do różnego rodzaju dipów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Razowy kuskus Bio zalewamy wrzątkiem w miseczce i odstawiamy na 15 minut aby napęczniał. Po upływie tego czasu odcedzamy.

KROK 2: Wszystkie warzywa myjemy, następnie drobno szatkujemy.
Na patelnię nalewamy kilka kropel oliwy z oliwę extra Virgin Bio. Podsmażamy poszatkowane warzywa do momentu aż pomidory się rozpadną na papkę.

KROK 3: Podsmażone warzywa przekładamy do kuskusu i mieszamy. Doprawiamy pierzem i solą do smaku.

KROK 4: Piersi z kurczaka myjemy i kroimy wzdłuż.

KROK 5: Powstałe cienkie plasterki dodatkowo

ubijamy, aby były jak najcieńsze.

KROK 6: Na środek każdego plastra piersi nakładamy łyżeczką farsz z kuskusu i warzyw.

KROK 7: Zwijamy jak kopertę. Najpierw jedna strona.

KROK 8: Następnie druga.

KROK 9: I góra.

KROK 10: Aby pierś się nie rozpadła wbijamy w nią kilka wykałaczek lub jeden patyczek do szaszłyków.
Gdy patyczki będą za długie - nadmiar obcinamy.

KROK 11: Powstałe sakiewki smażymy na malutkim ogniu z obydwóch stron aż się znacząco zarumienią.