

## **GRILLOWANE FILETY Z KURCZAKA Z GRUSZKAMI I SEREM OSCYPEK PODANE Z EMULSJĄ Z PIETRUSZKI I ORZECHÓW WŁOSKICH**

**Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4 osób.**

### **Składniki:**

4 piersi z kurczaka  
4 gruszki  
sok z ½ cytryny  
12 plasterków sera oscypek  
8 plastrów chudego bekonu  
2 gałązki rozmarynu  
1 pęczek kolorowych, ulubionych sałat

### Sos:

100 ml oleju słonecznikowego  
1 pęczek natki pietruszki  
4 łyżki posiekanych orzechów włoskich  
1 łyżka miodu  
sok z cytryny do smaku  
½ łyżeczki chili pieprz cayenne  
sól, grubo mielony czarny pieprz

### **Sposób przygotowania:**

Każdą pierś z kurczaka przekroić na pół i natrzeć ulubioną mieszanką ziół oraz przypraw.  
Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić do smaku.  
Gruszki obrać, pokroić w plastry bądź cząstki i skropić sokiem z cytryny.  
Gruszki, oscypka, kurczaka i bekon grilować lub smażyć na patelni z gałązkami rozmarynu przez około 10 minut, przekręcając w trakcie smażenia na drugą stronę. Gdy wszystkie te składniki będą ciepłe ułożyć je na talerzach, udekorować kolorowymi sałatami i skropić przygotowanym wcześniej sosem.