

Drób z kieszonką paprykową



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19065**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 filety z piersi kurczaka
- 2 czerwone papryki
- cebula
- olej
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- sól
- pieprz
- słodka papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obierz, pokrój w kostkę. Papryki oczyść, pokrój w kostkę. Olej rozgrzej na patelni, podsmaż warzywa. Przypraw do smaku solą, pieprzem i słodką papryką.
- 2 W filetach wytnij kieszonki. Oprósz solą, pieprzem, skrop sokiem z cytryny i olejem. Kieszonki napełnij warzywami. Otwór zepnij wykałaczkami.
- 3 Mięso obsmaż na patelni na oleju z każdej strony. Przełóż do naczynia żaroodpornego. Piecz 20 minut w 180°C.
- 4 Czas przygotowania: 40 min, ilość porcji: 2, cena za porcję: 2,70 zł

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: