

Krucha pierś z kurczaka



Autor: **monia**
Przepisów: **30** Ocena: **537**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka 500g
- pieczarki 300g
- cebula biała
- cebula czerwona
- 2 pomidory
- śliwki suszone
- Olej
- olej z dodatkiem chili
- śmietana 30 %
- sól pieprz
- ser 200g

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka myjemy osuszamy. Kroimy na cienkie plastry (mniej wyszło 6 szt.). Solimy pieprzy odstawiamy na pół godz. Formę żaroodporną polewamy 2 łyżkami oliwy z chili i 2 łyżkami zwykłej oliwy. Pomidory sparzamy wrzątkiem obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, pieczarki kroimy drobno. Cebule w krążki, Pierś układamy płasko nakładamy cebule pomidory pieczarki i śliwki suszone (ja dałam 8 śliwek), Zapiekamy 20 min w 180st, później zmniejszamy temp na 150 st i zapiekamy jeszcze 30 min



- 2 Pod koniec dodajemy 100ml śmietanki 30%. Na sam koniec posypujemy serem startym na tarce.



- ③ Moja opcja podania z brokułami i kasza gryczaną+kieliszek czerwonego wytrawnego wina:) Smacznego:))



Twoje notatki do przepisu: