

# Kurczak z pomidorami i parmezanem



Autor: **Mienta**  
Przepisów: 3 Ocena: 14

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- piersi z kurczaka, 2 sztuki
- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- przecier pomidorowy, 1 łyżeczka
- pasta czosnkowa, pół łyżeczki
- tabasco, łyżeczka
- suszone pomidory, łyżeczka
- Sos:
  - krojone pomidory, puszka 400 g
  - oliwa, łyżka
  - dymka, 1 sztuka
  - czosnek, 2 ząbki
  - cukier, łyżka
  - ocet winny, łyżeczka
  - bazylija, łyżeczka
  - oregano, szczypta
  - parmezan, 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy na małą kosteczkę. Składniki na marynatę łączymy i zalewamy kurczaka, odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie smażymy mięso na rozgrzanej patelni. Na drugiej patelni na łyżce oliwy podsmażamy posiekaną dymkę i czosnek. Zalewamy pomidorami i doprawiamy cukrem, bazylią, oregano, tabasco i octem. Gotujemy około 5 minut, po czym dodajemy parmezan i usmażonego kurczaka. Mieszamy i podajemy z ziemniakami lub makaronem. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: