

Kurczak z pomidorami i parmezanem



Autor: **Mienta**
Przepisów: 3 Ocena: 15



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: