

Kurczak z żółtym serem w podsmażanych pomidorach

Autor: **taura**Przepisów: **237** Ocena: **6740**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- piers kurczaka
- pomidory
- cebula
- żółty ser

Sposób przygotowania:

- 1 W piersi kurczaka zrobiłam wąską, długą kieszonkę, do której włożyłam bloczek żółtego sera o wymiarach 1x1x6 cm. Z jednej strony bloczek trochę ścięłam, aby cieńszą końcówkę łatwiej umieścić w cieńszej części piersi. kieszonkę spięłam wykałaczką. Obsypałam solą i świeżo mielonym pieprzem i smażyłam po 5 minut z każdej strony. Kiedy przekręciłam piersi na drugą stronę, na patelnię wrzuciłam 2 pomidory pokrojone w kostkę i pół cebuli w piórka. Delikatnie osoliłam. Smażyłam razem z kurczakiem ok. 5 minut (tyle, ile druga strona piersi miała się smażyć). Podałam z małym plackiem ziemniaczanym, na który wyłożyłam trochę podsmażonych pomidorów. Ser żółty wspaniale się rozpuszcza i wypływa z gorącej, przekrojonej piersi.

Twoje notatki do przepisu: