

Pieczone piersi z kurczaka z warzywami i żółtym serem



Autor: **kucharka-amatorka**

Przepisów: **428** Ocena: **6173**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 8-10 średnich pieczarek
- 1 por
- 1 czerwona cebula
- 1 pomidor
- 2 cm korzenia imbiru
- 4-5 plasterków żółtego sera
- przyprawy: przyprawa do kurczaka, sól, pieprz, ostra papryka
- kilka łyżek oleju kujawskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać i drobno pokroić. Imbir zetrzeć na tarce. Całość zeszklić na oleju dodając sól, pieprz i ostrą paprykę.
- 2 Piersi z kurczaka umyć i przeciąć wzdłuż. Następnie rozbić tłuczkiem. Najlepiej zrobić to w woreczku foliowym, gdyż wtedy mięso się nie rozpryskuje. Natrzeć z dwóch stron przyprawą. Poukładać w wysmarowanym olejem naczyniu żaroodpornym. Na wierzch nałożyć podduszone warzywa. Każdy płat mięsa przykryć plasterkiem żółtego sera. Piec w nagrzanym piekarniku do 200 st. C 30 minut.



Twoje notatki do przepisu: