

Pierś pieczona

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5440**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Marynata:
- olej 5 łyżek
- papryka mielona 1 łyżeczka
- kucharek 1 łyżeczka
- bazylija otarta Prymat 1 łyżeczka
- krem balsamiczny o smaku figowym 1/2 łyżeczki
- pierś z kurczaka 5 sztuk
- Sos:
- śmietana słodka 12% 6 łyżek
- mąka ziemniaczana 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na marynatę dokładnie ze sobą połączyć. Umyte i osuszone piersi w całości zanurzamy w marynacie i odkładamy do lodówki na kilka godzin. Następnie mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy w temp. 160 stopni przez ok. 50 min.
- 2 Upieczone mięso przekładamy na talerz. Sos zlać, dodać śmietanę połączyć z mąką, zagotować. Podawać z ulubionymi dodatkami.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: