

# Pierś pieczona z bazylią

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5535**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Marynata :
  - bazylią 1 łyżeczka
  - oliwa 4 łyżki
  - kucharek 1 łyżeczka
  - papryka słodka mielona 1 łyżeczka
  - pieprz kolorowy ziarnisty do smaku
  - bazylią świeża 3-4 gałązki
- Mięso :
  - pierś z kurczaka 6szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie przyprawy połączyć z oliwą, dodać umytą, świeżą bazylią. Umyte i osuszone piersi dokładnie obtoczyć w marynacie i schować do lodówki na ok. 45 min.
- 2 Następnie mięso z marynatą przełożyć do rękawa i naczynia żaroodpornego. Piec w temp. 170 stopni przez ok. 30-35 min. Podawać np. na pieczarkach z dodatkiem świeżej bazylii. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: