

Pierś pieczona z bazylią



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5526**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

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

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie przyprawy połączyć z oliwą, dodać umytą, świeżą bazylię. 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: