

Pierś pieczona z boczkiem i mozzarellą

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5439**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- piersi z kurczaka 2 sztuki
- kulka mozzarelli 250 gramów
- boczek wędzony 350 gramów
- tymianek 2 gałązki
- kucharek 1 łyżeczka
- pieprz 1/4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, przekroić wzdłuż i ułożyć na wysmarowanej blasze. Na mięsie położyć gałązki świeżego tymianku i plastry mozzarelli. Całość "przykryć" plastrami boczku.



- 2 Piec w piekarniku w temp. ok. 130 stopni przez ok. 25-30 min.
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: