

Pierś z kurczaka a'la Italia

Autor: **Kasia1991**Przepisów: **2** Ocena: **1**

1-2 os.



30 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- suszone pomidory w oleju, kilka sztuk
- pesto Rosso pomidorowe, kilka łyżeczek
- wino czerwone wytrawne, pół szklanki
- koncentrat pomidorowy, łyżka
- przyprawy: czosnek granulowany, sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra, zioła prowansalskie, majeranek, ilość według uznania
- oliwki zielone, kilka sztuk
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych przypraw i oliwy z oliwek zrobić marynatę. Do marynaty włożyć oczyszczone i umyte piersi z kurczaka na min. 3 godziny. Bezpośrednio przed włożeniem kurczaka do marynaty należy zrobić w nim kieszonki na farsz, nie uszkodzając przy tym boków piersi, aby farsz nie wypływał.
- 2 Oliwki pokroić i umieścić w miseczce, dodać pomidory i wymieszać z pesto. Przyprawić do smaku. Po wymieszaniu składników farszu należy odstawić go na 5 min. Po tym czasie zamarynowanego kurczaka nafaszerować i w miejscu nacięcia spiąć wykałaczką.
- 3 Mięso podsmażyć na patelni na dużym ogniu aż się zarumieni, po czym przekładamy je do naczynia żaroodpornego, zalać czerwonym winem wytrawnym, tak by w całości przykryło mięso, po czym wstawić całość do piekarnika na 30 min. w temperaturze 200°C. Po tym czasie powstały sos przelewamy do garnuszka, a mięso przypiekamy dalej przez kolejne 5 min. Sos gotujemy przez kilka minut i doprawiamy do smaku solą i pieprzem dodajemy łyżeczkę koncentratu pomidorowego. Sos można zagęścić zawiesiną z mąki i wody, po czym doprowadzamy go do wrzenia i ściągamy z ognia.
- 4 Pierś kroimy w grube plastry i układamy na środku talerza. Podajemy ją z kluseczkami Gnocci i polewamy mięso sosem.

Twoje notatki do przepisu: