

Pierś z kurczaka zapiekana z pieczarkami



Autor: **Insignificant**
Przepisów: **163** Ocena: **2232**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- 4 pojedyncze piersi z kurczaka (bez kości i skóry)
- ok. 230 gram pieczarek
- ok. 120 gram sera Mozzarella
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki bulionu drobiowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka przyprawy kuchni włoskiej
- 1/2 łyżeczki mielonej czerwonej papryki
- 1/2 łyżeczki suszonego czosnku
- sól
- pieprz czarny
- garść natki z pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka opłukać pod zimną wodą, osuszyć, pozbawić wszystkich zbędnych części i rozbić na kotlety odpowiadającej nam grubości.
Pieczarki obrać i pokroić w plastry.
Cebulę obrać i pokroić w piórka.
Ser Mozzarella rozdrobnić lub pokroić.
3 ząbki czosnku oraz garść świeżej natki pietruszki drobno posiekać.
Piekarnik nagrzać do 180 stopni Celsjusza.
Naczynie żaroodporne do pieczenia posmarować oliwą z oliwek i odstawić na bok.



- 2 Na patelnię dodać 1/2 łyżki masła i 1/2 łyżki oliwy z oliwek i podgrzać na średnim ogniu. Następnie wrzucić pieczarki, zamieszać i gotować, aż zmiękną, po czym dodać cebulę, doprawić solą oraz pieprzem do smaku i wymieszać. Kiedy cebula zeszkli się dodać 3 drobno posiekane ząbki czosnku i także dokładnie wymieszać. Całość gotować jeszcze ok. 1 minuty, po czym połowę pieczarek z cebulką równomiernie rozłożyć na dnie naczynia żaroodpornego, a drugą połowę przełożyć na talerz i odstawić na bok.
- 3 Na patelnię dodać pozostałe 1/2 łyżki masła i 1/2 łyżki oliwy z oliwek i ponownie podgrzać na średnim ogniu. Piersi z kurczaka przełożyć do miseczki, doprawić 1/2 łyżeczki suszonego czosnku, 1/2 łyżeczki mielonej czerwonej papryki, 1 łyżeczką przyprawy kuchni włoskiej, solą oraz pieprzem do smaku i dokładnie wymieszać. Tak przygotowane wrzucić na patelnię i smażyć do czasu, aż mięso będzie pięknie zarumienione po obu stronach. Gotowe piersi z kurczaka poukładać na pieczarkach w naczyniu żaroodpornym.



- 4 Na patelnię wlać 1/2 szklanki bulionu drobiowego i podgrzać na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, tak aby zeszkrobać z dna patelni resztki podpieczonego kurczaka. Gotować 4-5 minut, do czasu aż bulion się trochę zredukuje. Na wierzch piersi z kurczaka równomiernie rozłożyć pozostałą część pieczarek z cebulką, posypać rozdrobnionym serem Mozzarella i połączyć przygotowanym na patelni bulionem. Wstawić do uprzednio nagrzanego piekarnika i piec przez ok. 20 minut, do momentu aż mięso będzie, a wszystkie składniki uzyskają ulubiony przez nas stopień podpieczenia.

- 5 Tak przygotowane piersi z kurczaka z pieczarkami, cebulką i serem podawać udekorowane garścią drobno posiekanej natki z pietruszki, osobno wraz z ulubionym rodzajem pieczywa, lub też jako dodatek do gotowanych ziemniaków, makaronu lub ryżu.

SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: