



przepisy.pl

Filety z kurczaka w sosie pesto

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- pomidory - 2 sztuki
- sól
- masło - 2 łyżki
- filety z piersi kurczaka - 2 sztuki
- pesto - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidory sparz i pokrój w ćwiartki.
2. Cebulę i ziemniaki pokrój w plastry.
3. Filety przekrój na pół, oprósz solą i pieprzem, a następnie podsmaż je na maśle. Dodaj ziemniaki i cebulę.
4. Po 10 minutach posmaruj kurczaka sosem pesto. Kawałki kurczaka i warzywa podziel na 2 porcje.
5. Każdą zawiń w folię aluminiową i wstaw do piekarnika. Piecz 20 minut w temperaturze 175 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl