



przepisy.pl

Kurczak a'la caprese z cukinią



Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 2 łyżki
- mozzarella - 4 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- Przyprawa suszone pomidory z czosnkiem Knorr** - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa - 4 łyżki

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



35 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka skrop oliwą oraz przyprawą do kurczaka Knorr. Następnie usmaż na patelni grillowej i przełóż do naczynia żaroodpornego. Skrop mięso dodatkowo oliwą i piecz w 160 st. C przez 15 minut.
2. Cukinię pokrój w cienkie i proste plasterki. Przełóż do miski, skrop oliwą i posyp przyprawą pomidorową z czosnkiem Knorr. Odstaw na kilka minut aby cukinia zmiękła.
3. Cukinię obsmaż na grillu z obu stron. Upieczonego kurczaka wystudź, przekrój pod skosem na plasterki.
4. Pomidory i ser pokrój w plasterki. Układaj na przemian z plasterkami kurczaka i cukinii. Na koniec posyp pozostałą przyprawą pomidorową z czosnkiem Knorr.

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