



przepisy.pl

Kurczak "caprese" z mozzarellą i pomidorami



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 3 sztuki
- mozzarella - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- bazylia - 0.5 pęczków
- oliwki czarne - 100 gramów
- olej - 3 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczak dopraw delikatnie solą i pieprzem i obsmaż na rozgrzonym oleju po kilka minut z każdej strony. Następnie przełóż do naczynia żaroodpornego.
2. Fix Knorr zagotuj z 300 mililitrami wody.
3. Następnie zalej płynem mięso w naczyniu żaroodpornym.
4. Pomidory oraz mozzarellę pokrój w plastry.
5. Następnie układaj na przemian plastry pomidora i sera na powierzchni mięsa. Całość wstaw do wcześniej nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 180 stopni przez około 15 minut. Mięso podawaj wraz z powstałym sosem, udekorowane posiekanymi oliwkami oraz listkami świeżej bazylii.

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