




przepisy.pl

## Kurczak zapiekany w sosie pomidorowym



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- rozmaryn - 1 łyżka
- suszone oregano - 1 łyżka
- pieprz ziółowy - 1 łyżeczka
- tarty ser żółty - 1 szklanka
- oliwa - 3 łyżki
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka myjemy i osuszamy. Kroimy w kostkę i wkładamy do miski. Zalewamy oliwą, dodajemy przyprawy i mieszamy tak, by cały pokrył się marynatą. Odstawiamy na godzinę lub dłużej w chłodne miejsce.
2. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oliwy i wrzucamy kurczaka. Smażymy krótko na mocnym ogniu. W połowie smażenia dodajemy pokrojoną drobno cebulę. Całość smażymy jeszcze kilka minut, tak by cebula się zeszkliła.
3. Dodajemy sos pomidorowy i doprowadzamy do wrzenia. Następnie zmniejszamy ogień i kilkanaście minut redukujemy sos, by zgęstniał.
4. Kurczaka w sosie pomidorowym przekładamy do jednego większego lub dwóch mniejszych naczyń żaroodpornych, obficie posypujemy startym serem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na kilka minut.
5. Kończymy piec gdy ser się rozpuści. Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)