



przepisy.pl

## Pieczona pierś z kurczaka z warzywnym ratatouille



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Steak** - 100 mililitrów
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- brązowy cukier - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj 5 łyżek sosu Hellmann's, sos sojowy oraz cukier. Umyte i osuszone piersi kurczaka posmaruj przygotowaną marynatą i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 15 minut. Marynata pasuje także do skrzydełek czy udek. Przygotowane w taki sposób mięso możesz piec na grillu.
2. Wszystkie warzywa pokrój w grubą kostkę i usmaż na rozgrzanej patelni. Dodaj posiekany czosnek i dopraw do smaku.
3. Ratatouille wyłóż na talerz. Gotową pierś ułóż na warzywach, a całość polej sosem Hellmann's. Danie udekoruj ziołami.

---

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)