



przepisy.pl

Pieczone piersi z kurczaka z czosnkiem i kaparami



Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 4 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- kapary - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz a następnie każdą z nich posyp z obu stron przyprawą Knorr.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's z posiekaną natką oraz kaparami.
3. Zamarynowane piersi ułóż w żaroodpornym naczyniu. Każdą z nich posmaruj przygotowanym sosem.
4. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika na ok. 25-30 minut. Na kilka minut przed końcem pieczenia odkryj naczynie, aby piersi zarumieniły się.

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