



przepisy.pl

Piersi z kurczaka po meksykańsku z pomidorową salsą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- pomidory - 8 sztuk
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- kolendra w całości (ziarenka) - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- bagietka - 1 sztuka
- oliwa aromatyzowana ziołami - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Nasiona kolendry utrzyj w moździerzu. W miseczce połącz Przyprawę do pikantnego kurczaka Knorr, kmin rzymski oraz utartą kolendrę. Przygotowaną mieszankę przypraw, połącz z oliwą (30 ml) i wymieszaj. Piersi natrzyj marynatą i odstaw do lodówki na 15 minut. Przyprawa nada mięsu wyrazistego smaku.
2. Pomidory pokrój na ćwiartki, wytnij gniazda – powstałe fileciki pomidora pokrój w kostkę. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek posiekaj.
3. W miseczce połącz składniki pomidorowej salsy: pomidory, cebulę, czosnek, pokrojoną kolendrę, koncentrat oraz oliwę. Salsę wymieszaj i dopraw do smaku sokiem z limonki.
4. Bagietkę pokrój na kromki. Każdą kromkę bagietki skrop łyżką aromatyzowanej oliwy i podpiecz w piecu przez około 10 minut w 180 °C. Piersi smaź na rozgrzanym grillu po 4-5 minut z każdej strony. Tak przygotowany kurczak będzie miał chrupiącą skórkę i będzie soczysty w środku. Gotowe piersi podawaj z pomidorową salsą i chrupiącą ziołową bagietką.

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