



przepisy.pl

Soczysty kurczak z patelni z pomidorową salsą



Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek lub olej roślinny - 3 łyżki
- pomidory pelati z puszki - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- żółty ser - 100 gramów
- bułka - 1 sztuka

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosółową z 3 łyżkami oleju. Tak przygotowaną pastą natrzyj piersi z kurczaka. Mięso smaź na patelni przez około 15 minut, obracając je co jakiś czas. Piersi z kurczaka przed usmażeniem możesz pokroić na cieńsze kotlety, co skróci ich czas smażenia.
2. Odsącz pomidory, pokrój je na mniejsze kawałki i znów połącz z sosem. Dodaj posiekany czosnek i drobno pokrojoną bułkę. Farsz odstaw na 2-3 minuty, aby bułka wchłonęła sos.
3. Farsz ułóż na piersiach, posyp startym serem i delikatnie zapiecz w piekarniku. Na koniec na każdy kotlecik połóż pomidory. Dodatkowo można je doprawić do smaku odrobiną świeżej lub suszonej bazylii.

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