



przepisy.pl

## Soczysty kurczak z patelni z topenadą pomidorową



### Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- suszone pomidory mały słoik - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- oliwa - 0.5 szklanek

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

 30 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka oczyść, umyj i osusz.
2. Do kielicha miksera wlej oliwę, dodaj ząbek czosnku, suszone pomidory, cały pęczek bazylii oraz kostkę Knorr. Dokładnie miksuj na gęstą masę.
3. Powstałą pastą natrzyj dokładnie mięso i odstaw na co najmniej 1 godzinę.
4. Po tym czasie smaż mięso na niezbyt rozgrzanej patelni grillowej tak, aby się nie przypaliło przez około 15 minut.
5. Po usmażeniu pokrój mięso w plastry i podawaj ze świeżą sałatą.

---

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)