

Kurczak caprese

data aktualizacji: 2019.12.09 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 pomidor
- 1 kula mozzarelli
- 100 ml pomidorów krojonych z puszki (lub passata)
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 ząbek czosnku
- liście bazylii
- oliwa z oliwek
- sól, świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Piersi oczyścić, umyć i osuszyć. Naciąć w kilku miejscach, posolić i popieprzyć. Pomidory i mozzarellę pokroić w plastry. Powkładać w nacięcia wraz z listkami bazylii.

Pomidory wymieszać z octem balsamicznym, posiekanym ząbkiem czosnku, solą, pieprzem i porwaną drobno bazylią.

Naczynie żaroodporne posmarować oliwą z oliwek, wlać sos pomidorowy i ułożyć piersi z kurczaka. Piec około 20-25 minut w 220°C. Po upieczeniu posypać świeżą bazylią.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34035-kurczak-caprese>