

FILETY Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO CAPRESE

około 40min

Lista składników:

500 g filetów z kurczaka

2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki

sól i pieprz do smaku

5 łyżek oleju

300 g pomidorków koktajlowych

2 duże ząbki czosnku

2 kulki mozzarelli

1/2 szklanki siekanej bazylii

kilka łyżeczek glassy balsamicznej

1,5 łyżeczki cukru



Umyte i osuszone filety z kurczaka posyp solą, pieprzem i słodką papryką. Na 3 rozgrzanych łyżkach oleju usmaż kurczaka na lekko złoty kolor. Przełóż kurczaka do naczynia żaroodpornego.

Na pozostałych 2 łyżkach oleju przesmaż pokrojone na pół pomidorki koktajlowe z posiekany czosnkiem i cukrem.

Wyłóż pomidorki na kurczaka, posyp pokrojoną w kostkę mozzarellą i siekaną bazylią. Popieprz całość i posól do smaku. Zapiecz kurczaka przez 7- 8 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C.