

## Łódeczki z kurczakiem i warzywami zapieczone z pomidorem i mozzarellą



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>por</b>	1 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	0,5 sztuki
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>mozzarella</b>	4 plastry
<b>szczypiorek posiekany</b>	1 łyżka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka myjemy osuszamy, posypujemy papryką czerwoną i polewamy sosem sojowym, nacieramy, odkładamy do lodówki na 30 minut.

Paprykę kroimy w paseczki, por w półkrążki, pomidor w plastry.

Na 2 kawałki papieru do pieczenia (ok 30x30) układamy filet z kurczaka, papier formujemy na kształt łódeczki, związujemy boki grubą nitką, do środka wkładamy por, paprykę, na górę układamy plastry pomidora i mozzarelli.

Łódeczki pieczemy w temp 160 stopni ok 45 minut. Najlepiej podawać w łódeczkach i dać gościom możliwość rozpakowania samemu łódeczki i poczuć aromat zawartej w niej smaków:)