

Pieczone filety z kurczaka



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	4 sztuki
sok pomidorowy	500 mililitrów
pieczarki	200 gramów
grzyby shimeji	100 gramów
papryka czerwona	0.5 sztuki
papryka żółta	0.5 sztuki
papryka zielona	0.5 sztuki
kukurydza w puszcze	1 sztuka
ząbki czosnku	4 sztuki
natka pietruszki	2 łyżki
rosół drobiowy	200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety oczyszczamy, porcjujemy, przekładamy do miski, zalewamy sokiem pomidorowym. Do filetów wrzucamy pokrojone na plasterki pieczarki, grzyby shimeji, kukurydzę wraz z zalewą, posiekany czosnek, pokrojone w paski papryki, drobno posiekaną natkę, do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Wlewamy rosół drobiowy. Składki mieszamy. Zapiekamy 45 minut (termoobieg) w 180°C.