

Pierś kurczaka pieczona w ostrych przyprawach

ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	4 sztuki
oliwa	100 ml
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć, osuszyć i delikatnie rozbić. Oliwę wymieszać z przyprawami. Przygotowaną marynatą wysmarować filety i odstawić na 6 godzin do lodówki. Po tym czasie przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec przez ponad godzinę.