

Pierś kurczaka ze skórą z kurkami rakami na grillowanej cukini



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś kurczaka ze skórą	2 szt
kurki blanszowane	50 gram
szyjki rakowe	50 gram
sól	do smaku
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kurczaka(w miare możliwości ze skórą).Przyprawic sola,papryka,pieprzem.Smażyc i dociągnąc w piekarniku 175 stopni.Kurki smażymy z cebula i szyjkami rakowymi.Doprawiamy sola,pieprzem,czosnkiem.Układamy je na plastrach grillowanej cukini z tymiankiem.
Smacznego