

Pierś z kurczaka cytrynowa

JORDI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś z kurczaka	2 sztuka
cytryna	2 sztuka
oliwa	1/2 szklanka
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
oregano	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka kroimy w kostkę.
 2. Przygotowujemy marynatę-sok z cytryn miksujemy z oliwą, dodajemy resztę przypraw. Mieszamy.
 3. Przygotowaną marynatą zalewamy kurczaka, dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na min. 12 godzin.
 4. Po wyjęciu wkładamy do rękawa i pieczemy ok. 30-40 min. na 180 stopni (górną półkę) aż do uzyskania miękkości.
 5. Podajemy z sałatką i cząstkami cytryn.
- SMACZNEGO:)