

Przepis dnia III, odc. 48: Camembert pieczony z kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filet z kurczaka	4x100 g
ser camembert	2 krążki
papryka czerwona	
papryka żółta	
oliwa	4 łyżki
mięta	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
tymianek	
Czosnek suszony Prymat	
Chili pieprz cayenne mielony Prymat	
pieczywo tostowe	4 kromki
rukola	
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
Marynata	
przyprawa do kurczaka	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielony Prymat	
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 W misce mieszamy oliwę, przyprawę do kurczaka i chili. Do powstałej marynaty wkładamy piersi z kurczaka i odkładamy na kilka minut do lodówki.
- KROK 3 Następnie kroimy krążki sera camembert na pół i nakłuwamy je widelcem.
- KROK 4 Sery przyprawiamy tymiankiem, czosnkiem granulowanym i chili.
- KROK 5 Na blasze układamy serki i zamarynowane filety z kurczaka i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 °C. Serki pieczemy 10 minut, a kurczaka 20 minut.
- KROK 6 Podczas wyjmowania serków można przesmarować filety musztardą delikatesową. Na rozgrzanej patelni z oliwą podsmażamy pocięte w ćwiartki papryki. Przyprawiamy tymiankiem, solą morską i pieprzem czarnym mielonym.
- KROK 7 Na pieczywie tostowym układamy grillowany ser, pokrojone w plastry filety z kurczaka i papryki. Całość możemy ozdobić rukolą i liśćmi mięty.