

## Sos chrupki do mięs pieczonych i ziemniaków.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**serek wiejski**

**rzodkiewka**

**ogórek**

**czosnek**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- \* 4 czubate stołowe łyżki sera wiejskiego lekkiego Piątnica
- \* 1 ząbek czosnku
- \* 3 rzodkiewki+3 do dekoracji
- \* potrawy
- \* 1/2 średniej wielkości zielonego ogórka+kilka plasterów do dekoracji
- \* szczypta pieprzu ziołowego,sól
- \* 1/2 pęczka szczypiorku
- \* sól ziołowa do smaku

Poza tym na zdjęciu:

- \* ziemniaki-ilość wg.uznania
- \* kostki do ziemniaków Kucharek o smaku masła i koperku -ilość zależy od ilości ziemniaków
- \* 3 filety z kurczaka (po ok.20 dag każdy)
- \* 6 łyżek gotowej marynaty do mięs Prymat pikantnej
- \* olej do smażenia
- \* 1 pomidor
- \* 3 liście sałaty

Mięso proponuję przygotować dzień wcześniej. Filety z kurczaka oplukać,osuszyć i natrzeć każdy dwiema łyżkami marynaty Prymat pikantnej. Zamknąć szczelnie w pojemniku i włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Połowę ogórka obrać ze skórki i zetrzeć na grubej tarce wraz z trzema rzodkiewkami. Posolić lekko i ułożyć na durszlaku, by pozbyć się nadmiaru płynu.

Ząbek czosnku zmiążdżyć nożem i posiekać. Wymieszać z serkiem czosnek i odcisnięte z wody ogórek i rzodkiewki. Doprawić pieprzem ziołowym i solą.Schłodzić.

Ziemniaki obrać i ugotować z kostkami do ziemniaków.

W międzyczasie usmażyć na rozgrzanym oleju filety z kurczaka ze wszystkich stron. W międzyczasie rozgrzać piekarnik do 220 stopni. Wstawić obsmażone mięso i piec ok. 15 minut. Mięso tak zamarynowane i przygotowane jest soczyste i smaczne.

Na talerzach ułożyć po liściu sałaty, na nim sos z sera wiejskiego Piątnica. Ziemniaki i serek posypać posiekany szczypiorkiem.

Pomidor, pozostałe rzodkiewki i ogórka ułożyć w dekoracyjny kwiat lub inną kompozycję. Dołożyć mięso i ...delektować się.

