

Zapiekane talarki cukinii



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinii	1 szt.
pomidorów	3 szt.
filetu z kurczaka	1/2 kg
sosu hoi sin	2 łyżki
sosu sojowego	1 łyżka
miodu	1 łyżka
mozzarelli	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w plastry. W naczyniu wymieszać sos sojowy, sos hoi sin, po łyżeczkę pieprzu cytrynowego, pikantnej przyprawy do grilla oraz vegety. Dodać plastry kurczaka i wymieszać. Odstawić na godzinę do lodówki. Smażyć na złoty kolor na patelni.

Pomidory ponacinać, przelać gorącą wodą i obrać ze skórki. Pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię. Podpiekać, aż całkiem zmiękną, dodać sól, czarny pieprz i miód. Wymieszać.

Cukinię obrać pokroić na plastry. W naczyniu żaroodpornym układać kolejno plastry cukinii, pomidory, kurczaka, plastry cukinii i pomidory. Wstawić do piecyka na około 30 minut (temperatura 170 stopni). Wyjąć, posypać startym serem i wstawić do piecyka ponownie na tak długo, aby ser się roztopił.