

pierś zapiekana z pesto i pomidorkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 piersi

mozarella

kisciowe pomidorki

suszone pomidory

cytryna

sól

Pieprz biały mielony Prymat

tymianek

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Etapy przygotowania

W piersiach zrobiłam kieszonki do każdej włożyłam po plasterze mozzarelli i łyżce pesto. obsypałam solą i pieprzem. Formę polałam oliwą z oliwek, ułożyłam piersi, osmarowałam każdą pesto, posypałam natką, tymiankiem skropiłam sokiem z cytryny, obłożyłam pomidorkami kisciowymi oraz kilkoma suszonymi, cwiarkami cytryny i jeszcze raz polałam oliwą z oliwek. I do piekarnika na 190 st. na 40 minut. Na 10 minut przed końcem zmieniłam na górną grzałkę żeby się przyrumieniło i wszystko przykryłam plasterkami mozzarelli która się pięknie stopiła. Obiad był gotowy rodzinka zdziwiona. Podałam z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką. Polecam.