Pieczony filet z kurczaka w ziołach

PAULINA90

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Filet z piersi kurczaka bez kości	2 sztuki
masło	60 g
natka pietruszki	1 pęczek
Szczypiorek cienki	1 pęczek
seler naciowy	5 łodyg
wytrawny wermut	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka oczyścić i pokroić w plastry. Każdy plaster ubić tłuczkiem z każdej strony. Następnie natrzeć solą i pieprzem z każdej strony. Natkę pietruszki, szczypiorem i seler naciowy umyć i drobno posiekać. Pokrojone w kostki masło oraz posiekane zioła wrzucić do brytfanny i wstawić od piekarnika nagrzanego do 200 stopni Celsjusza, do czasu az masło całkowicie się rozpuści. Nastepnie brytfanne wyjąć i umiescic w rozpuszczonym masle z ziołami przygotowane wczesniej plastry kurczaka. Posypac całośc delikatnie bułką tartą i polać wermutem. Całośc wstawić ponownie do piekarnika i piec przez ok. 15-18 minut. Podawać z ryżem oraz sałatką ze świeżych warzyw.