

Kurczak w sosie pomidorowym z papryką



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z piersi kurczaka	3
świeżych pomidorów	40 dag
ząbek czosnku	1
czarnych oliwek	0,5 szkl
oliwy z oliwek	4 łyżki
octu balsamicznego	1 łyżka
serka mascarpone	3 łyżki
sól, pieprz, cukier, słodka mielona papryka	
świeżego tymianku	6 gałązek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na głębokiej patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oliwy z oliwek, wsypujemy pokrojoną w kosteczkę cebulę i smażymy ją aż do zeszklenia. Następnie dodajemy czosnek i pokrojoną w kawałki paprykę. Gdy papryka zmięknie, dodajemy pokrojone w kawałki pomidory i doprawiamy wszystko cukrem, solą, pieprzem i octem balsamicznym. Gotujemy przez ok. 15 minut, aż sos zgęstnieje. Wtedy zdejmujemy patelnię z ognia i dodajemy do potrawy ser, oliwę i tymianek. Delikatnie mieszamy. Z filetów odcinamy włókna i kostki, oprószamy solą, pieprzem i słodką papryką. Smażymy je na oliwie po 4 - 5 minut z każdej strony. Następnie przekładamy do formy żaroodpornej, wlewamy sos i dodajemy oliwki. Zapiekamy przez 30 minut w temp. 190°C.