Na ostro: Pikantny kurczak w cieście serowym z pomidorami malinowymi i oliwkami



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	600 g
jajko	5 szt
mąka	2 łyżki
tarty twardy ser	100 g (np. bursztyn, parmezan)
olej rzepakowy	do smażenia
oliwa	4 łyżki
ząbki czosnku	2 szt
cebula	1 szt (słodka)
pomidory malinowe	4 szt
oliwki czarne Smak	1 łyżka
oliwki zielone Smak	1 łyżka
cukier	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	3 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/3 łyżeczki
Tymianek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

KROK 2 Mięso pokroić w cienkie plastry i oprószyć przyprawą do kurczaka.

KROK 3 W misce rozkłócić jajko, dodać starty ser i wymieszać. Kurczaka obtoczyć w mące, a następnie w jajku z serem.

KROK 4 Kurczaka podsmażyć ze wszystkich stron na złoty kolor, a następnie piec 5 minut w temperaturze 180°C. Na oliwie podsmażyć posiekaną w kostkę cebulę i czosnek, dodać pokrojony w kostkę miąższ z pomidorów i posiekane oliwki. Całość gotować 5 minut. W trakcie gotowania doprawić do smaku przyprawami oraz cukrem.

KROK 5 Tak przygotowanego kurczaka podawać na aromatycznych pomidorach z oliwkami.