

Pierś kurczak w ziołach i cebuli



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	1 kg
Zioła prowansalskie suszone Prymat	4 łyżki
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
cebula	2 szt
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce mieszamy oliwę z ziołami prowansalskimi, przyprawą do drobiu, papryką, czosnkiem granulowanym i kolorowym pieprzem. Pierś z kurczaka wkładamy do woreczka do pieczenia i zalewamy wcześniej przygotowaną marynatą z ziół. Zamykamy woreczek, przebijamy widelcem w kilku miejscach. Wkładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po 40 minutach ściągamy z mięsa woreczek i wrzucamy do naczynia cebule pociętą w półkółki. Pieczemy do miękkości cebuli, podajemy np z pieczonymi ziemniakami.