

kurczak na parze z mozzarellą



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 sztuki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 opakowanie
sól, pieprz	1 do smaku
mozzarella	2 kulki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety ,myjemy osuszamy i lekko rozbijamy. Mozzarellę kroimy na pół. Filety posypujemy ziołami na każdym układamy połówkę sera, filet zwijamy i spinamy wykałaczką. Układamy filety na wkładce do gotowania na parze i gotujemy 30 minut. Kurczaka można odawac z warzywami na parze i ziemniakami