

Filet kurczaka z mozzarellą



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka

panierka do kurczaka pikantna

zielona papryka (świeża)

mozzarella

pomidory 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet oczyścić i pokroić. Mozzarellę schować na kilka min do zamrażalnika by lepiej się ją kroilo. Pomidory sparzyć i zdjąć skórkę. Pokroić paprykę w paski a pomidory w plasterki. Filet panierować i smażyć na złoto. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, układać na mięsie plastry pomidorów, paprykę i plasterki sera. Oprószyć ziołami. Zapiekać ok 10-15min w 200 stopniach.