

Kurczak Wykwintny Z Owocami Oraz Orzechami



PSYCHOLICIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	4 szt
po 5 dag pokrojonych w paski moreli i śliwek	
twarożek	10 dag
ZIEMNIAKI POKROJONE W PLASTRY	8 szt
2 cebule pokrojone w krążki	
PUSZKA POMIDORÓW	
oliwa	4 łyżki
papryczki słodkiej	2 łyżeczki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:)

- 1.Owoce oraz orzechy wymieszaj z serkiem,dopraw solą i pieprzem.
Piersi natnij od góry na krzyż i rozchyl,tworząc szeroką kieszeń.Nadziej masą.Oprósz 1,5 łyżeczki papryki
- 2.W Żaroodpornej formie ułóż ziemniaki,cebule,pomidory,polej oliwą.
Oprósz solą,pieprzem,tymiankiem i resztę papryki.Piecz 40 min w temp 200 stopni.Potem na wierz ułóż mięso i piecz jeszcze 25 min.