

zapiekana pierś z kurczaka z porem



KERUKM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fileta z kurczaka 50 dag

żółtego sera 30dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka myjemy i przecinamy tak jak na kotlety, układamy w żaroodpornym naczyniu. Mięso posypujemy solą, pieprzem, i przyprawą magi w płynie. Na to układamy por pokrojony w kółeczka lekko solimy. Układamy kilka kleksików majonezu i na to posypujemy startym serem żółtym. Zapiekamy w piekarniku 180 stopniach ok 1godz. Po upieczeniu możemy udekorować ketchupem i szczypiorkiem.