

Filet z brzoskwinia



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 sztuki
ser z niebieską pleśnią	4 plasterki
brzoskwinie w puszcze	4 połówki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, osuszyć, lekko rozbić dłonią. Oprószyć solą i pieprzem, odstawić na 5 minut. Każdy uformować, nadając mu owalny kształt. Kłaść na patelni z rozgrzanym olejem i obsmażyć na rumiano z dwóch stron. Filety ułożyć na blasze do pieczenia, kładąc na każdym pokrojoną na części połówkę brzoskwini, przykryć plasterkiem sera. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190-200 stopni i piec aż ser się rozpuści (3-5minut) Po wyjęciu z piekarnika porcje fileta posypać czerwonym pieprzem, udekorować listkami bazylii. Potrawa najlepiej smakuje podana z ryżem i zieloną sałatą.