



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Pierś z kurczaka po włosku a'la caprese

Pierś z kurczaka po włosku a'la caprese to danie dla fanów prostego połączenia pomidorów, mozzarelli i bazylii. Te włoskie smaki zawsze kojarzą mi się

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt.
- przecier pomidorowy, 500 ml
- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula, 2 szt.
- śmietanka kremowa, 80 ml
- cukier, 1 łyżecz.
- oliwki, 0 szt.
- bazylia, 1 szczypta
- tymianek, 1 szczypta
- pomidor, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zaczynamy od przygotowania sosu. Obie szalotki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na 1-2 łyżkach oliwy, a gdy będzie szklista, wyciskamy dwa ząbki czosnku. Dolewamy passatę, a gdy się zagotuje, doprawiamy ją octem balsamicznym i cukrem. Dolewamy śmietankę i dorzucamy kapary. Dodajemy 1 łyżeczkę suszonego tymianku. Mieszamy, a następnie przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Zdejmujemy z ognia. Piekarnik nastawiamy na 190°C (grzanie góra dół, bez termoobiegu). Pomidora i mozzarellę kroimy na plastry. Pierś z kurczaka oczyszczamy z ewentualnych błon i kostek. Przyprawiamy solą, pieprzem oraz tymiankiem i bazylią. Nacinamy je wzdłuż tworząc kieszonkę. Wkładamy do środka po dwa plasterki pomidorów oraz mozzarelli i liście bazylii. Do naczynia żaroodpornego wlewamy gorący sos. Układamy na wierzchu nadziane pierś kurczaka. Dookoła rozrzucajemy oliwki pokrojone na plasterki. Wkładamy do piekarnika na ok. 30-35 minut. Przed podaniem posypujemy świeżą bazylią. Podajemy z ugotowanym makaronem.

