

# Pierś z ananasem i żurawiną



Autor: **kulinarnagosa**  
Przepisów: 136 Ocena: 1479

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

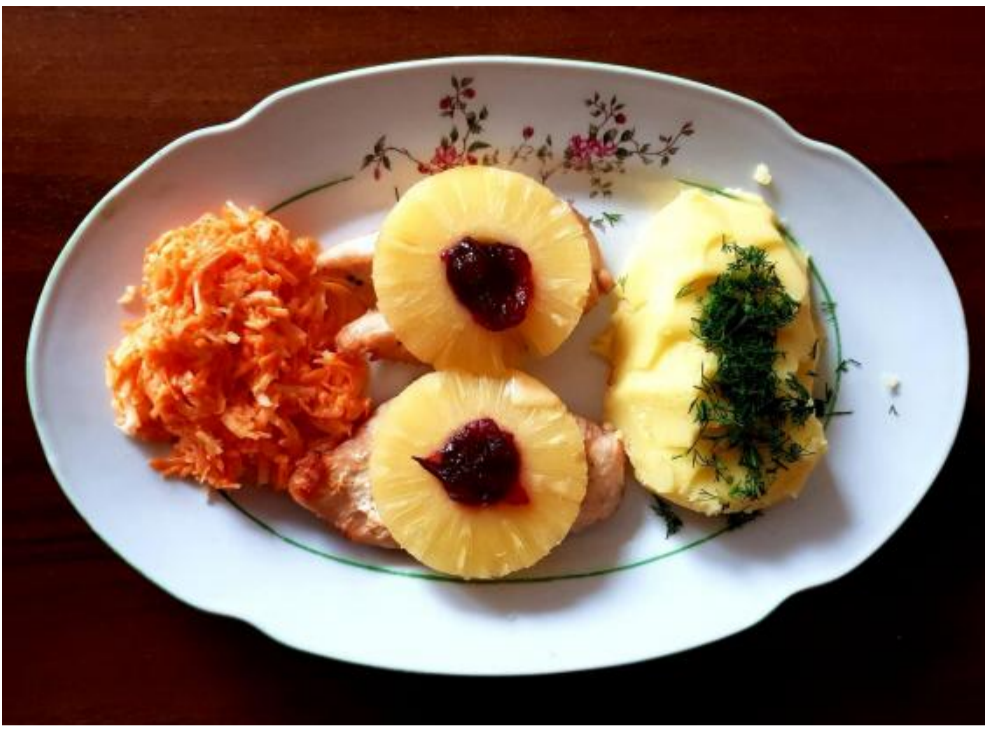
- 2 piersi z kurczaka
- 4 plastry ananasa w zalewie
- 4 plastry sera żółtego
- 4 łyżeczki żurawiny
- olej do podsmażania
- pieprz
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi dzielimy wzdłuż na pół. Na patelni rozgrzewamy dobrze olej i krótko obsmażamy mięso na rumiano z obu stron.
- 2 Wykładamy na żaroodporny półmisek, delikatnie solimy i pieprzymy. Na każdą pierś układamy plaster ananasa. W plasterkach sera wycinamy dziurkę, najlepiej za pomocą kieliszka, układamy na plastry ananasa, a dziurkę wypełniamy żurawiną. Półmisek wstawiamy do nagrzanego (200°C) piekarnika na 10-15 minut.



- 3 Podajemy z surówką z marchewki i jabłka, ryżem lub ziemniakami z wody. W wersji dietetycznej można pominąć ser.



Twoje notatki do przepisu: