

piersi kurczaka z serem i ananase

Autor: **smacznepotrawypl**Przepisów: **55** Ocena: **546**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka (duże)
- 4 plastry z ananasa
- 4 plastry żółtego sera
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 mięso oczyszczamy i kroimy wzdłuż na 4 -6 części w zależności od wielkości mięsa
- 2 sporządzamy marynatę z 1 łyżka oleju, 2 łyżki soku z ananasa (z puszki), sól i pieprz, mięso moczymy w marynacie w lodówce m.in. pół godziny
- 3 mięso odsączamy z marynaty i smażymy na patelni z jednej strony, w tym czasie przygotowujemy kawałki ananasa i sera do wielkości kotletów
- 4 po obróceniu kotletów smażymy drugą stronę, na wierzch od razu dajemy ser, a na niego ananasa, przykrywamy pokrywką
- 5 mięso podajemy do ziemniaków i surówki na słodko np. kapustą pekińską ze śmietaną i miodem lub buraczki z jabłkiem

Twoje notatki do przepisu: