

Pierś kurczaka z ananasem

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Soczysta pierś w sosie śmietanowo-ananasowym

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- podwójna pierś kurczaka - 1
- szynka wędzona - 8 plastrów
- ser gouda w plastrach - 20 dag
- ananas z puszki - 8 plastrów
- syrop z ananasa - 4 łyżka(i)
- śmietana 18% - 4 pojemniczki
- sól, pieprz, ziarenka smaku, przyprawa do kurczaka -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pierś umyć, osuszyć i pokroić na filety, lekko rozbić posypać przyprawami i odstawić do lodówki.
- 2.** Śmietanę wymieszać z syropem przyprawić solą i pieprzem i połowę wlać do naczynia w którym będzie pieczone. Włożyć mięso i na każdym filecie położyć plaster szynki, plaster ananasa, ułożyć ser i zalać pozostałą śmietaną.
Piec ok. 20 min w temp. 200 st. C.

Jak podawać?

Z zapiekanymi ziemniaczkami i surówką lub sałatą