

Kurczak zapiekany z porem i mozzarellą

Składniki

- 3 większe filety z kurczaka
- przyprawa do drobiu
- 2 większe pory (białe i część twarda zielonej części)
- 2 - 3 łyżki kwaśnej śmietany 12 lub 18%
- 1 średnia czerwona papryka
- sól (niewiele)
- czarny pieprz (sporo)
- około 100 gramów mozzarelli do pizzy i zapiekanek (startej na grubych oczkach)



Przygotowanie:

1. Filety dokładnie myć, osuszyć ręcznikiem papierowym, przekroić wzdłuż tak by powstały cieńsze kotlety, lekko rozbić.
2. Oprószyć przyprawą, odstawić do lodówki.
3. Pory umyć, pokroić w talarki, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w drobną kosteczkę.
4. Na patelni rozgrzać około 4 łyżek oleju, wrzucić warzywa, blanszować często mieszając przez około 5 - 6 minut, zdjąć z pieca, dodać śmietanę, wymieszać.
5. Potem lekko posolić, dodać pieprz i ponownie wymieszać.
6. Szerokie naczynie do zapiekania wysmarować olejem, na dnie poukładać filety. Na mięso wyłożyć pierzynkę warzywną i rozprowadzić ją po całości mięsa.
7. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, wsadzić mięso i zapiekać przez około 40 minut.
8. Na kilka minut przed końcem mięso posypać mozzarellą i zapiekać do rozpuszczenia sera.

