

Kuřecí plátek se sušenými rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivy 1 ks
- bazalka 1 ks
- větvičky rajčátka cherry 2 ks
- olej olivový 1 ks
- kuřecí prsa 2 ks
- sýr mozzarella 1 ks
- rajský protlak 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka podélně rozkrojíme. Osolíme, opepříme, posypeme sušenou bazalkou a potřeme rajčatovým protlakem. Zapékací formu vymažeme olivovým olejem. Dáme do ní maso, celé větvičky s rajčátky a olivy. Maso upečeme.

Po upečení dáme na maso plátky mozzarely a sušená rajčata. Vratíme do trouby, aby se mozzarella roztekla. Na talíři ozdobíme čerstvou bazalkou. Můžeme podávat bez přílohy.