

## www.SztukaKulinarna.pl

### Filety z kurczaka z serową skórką

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	filetów z kurczka	
50	dkg	papryka	
20	dkg	szalotka	
2	szklanka	tymianek	
10	dkg	ser camembert	
2	łyżki	ocet	
150	ml	bulion drobiowy	
2	łyżki	olej	

Przepis Piekarnik rozgrzać do 200°C. Filety oprószyć ziarenkami smaku i pieprzem. Olej rozgrzać, włożyć mięso i smażyć ok. 2 min. z każdej strony. Doprawić solą. Papryki pokroić w kostkę. Szalotki pokroić w ćwiartki. Paprykę i szalotkę przełożyć na natłuszczoną blachę, posypać listkami tymianku, polać bulionem wymieszanym z octem i cukrem. Warzywa wstawić do piekarnika i piec ok. 10 min. Na warzywach ułożyć obsmażone mięso, posypać startym serem. Piec na najwyższej półce piekarnika 15 - 20 min. Składniki

60 dkg filetów z kurczaka,drobiowe ziarenka smaku (do nabycia w sklepie),pieprz,sól,50 dkg kolorowej papryki,20 dkg szalotek,2 gałązki tymianku,2 łyżki octu,cukier,150 ml bulionu drobiowego,10 dkg startego ementalera,2 łyżki oleju.