

ANIA STARMACH

Kurczak w pomidorach

Co kupić?

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1kg pomidorów (poza sezonem 2 puszki pomidorów krojonych)
- 50g tartego parmezanu
- 3 gałązki świeżego tymianku (lub 1 łyżeczka suszonego)
- 1 gałązka rozmarynu (lub 1 łyżeczka suszonego)
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- bazylia do dekoracji

Jak przygotować?

1. Pomidory obierz ze skórki (zobacz video).
2. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj posiekany czosnek, cebulę oraz zioła.
3. Pomidory pokrój w kostkę, dodaj do czosnku i cebuli.
4. Całość duś przez 20 minut, ściągnij z patelni. Zblenduj na gładki sos, dopraw do smaku.
5. Kurczaka pokrój w plastry, dopraw solą i pieprzem. Smaż z obu stron przez około minutę (mięso będzie jeszcze zapiekane w piekarniku, więc nie musi być całkowicie usmażone).
6. Przełóż do naczynia żaroodpornego, przykryj sosem pomidorowym, posyp parmezanem.
7. Zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 180 stopni.
8. Podawaj z bazylią.