

Kuře zapečené s pestem, sušenými rajčaty a mozzarellou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Prsa (4 ks) lehce naklepeme, osolíme, opepříme a na oleji osmahneme, aby se zatáhla. Pak položíme na pekáček, potřeme z obou stran pestem, poklademe rajčaty a dáme péct do trouby na 200°C asi na 15-20 minut. Jakmile je maso měkké, poklademe povrch nakrájenou mozzarellou a necháme v troubě roztavit. Podáváme s rýží nebo různě upravenými bramborami.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 150 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 50 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 25 g

