

Przepisy



Ananasowy kurczak

Przygotowanie

Krok po kroku...

Piersi przekrawamy wzdłuż na pół tak, żeby powstały 4 cienkie kotlety. Rozbijamy je lekko tłuczkiem do mięsa. Obsypujemy przyprawą do drobiu. Por kroimy w półtalarki, ananas kroimy w kostkę. Ketchup mieszamy z majonezem. Dodajemy sok z ananasa. Na dnie naczynia żaroodpornego wykładamy połowę pora. Kładziemy na to mięso. Przykrywamy resztą pora wymieszaną z ananasem. Polewamy sosem. Pieczemy pod przykryciem ok. 45 minut w temperaturze 180 stopni C.

Składniki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- przyprawa do drobiu
- pół dużego pora
- pół puszki ananasa
- 5 łyżek ketchupu
- 5 łyżek majonezu
- 5 łyżek soku z ananasa