

Kurczak w porach



Składniki

2 szt. - podwójne filety
kurczaka

2 szt. - duże pory

1 szt. - duży kubek jogurtu
koperek, pieprz, sól

Opis wykonania

Bardzo proste danie, które robi się samo! Dania z drobiu to dobre rozwiązanie, gdy nie mamy czasu na długie gotowanie - wystarczy dodać warzywa i gotowe!

Delikatny kurczak dzięki porom nabiera wyrazistego smaku. Pierzynka z jogurtu sprawia, że jest on niezwykle soczysty.

Opis wykonania

Mięso pokrój w paski o szerokości około 2 cm. Pora umyj i pokrój w plastry (ok. 1 cm). Dno naczynia żaroodpornego wyłóż plasterami pora. Delikatnie oprósz je solą, a następnie ułóż na nich kurczaka. Jogurt wymieszaj z przyprawami i dokładnie pokryj nim kurczaka. Całość piecz w 180 stopniach Celsjusza przez około 30 minut. Czas pieczenia zależy od wielkości kawałków kurczaka i grubości warstwy jogurtu.

TIP

Do jogurtu można dodać również paprykę słodką, kumin i gałkę muszkatołową.