

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Pierś z kurczaka pieczona w ziołach](#)

Pierś z kurczaka pieczona w ziołach

★★★★★ (36)



35 minut



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

143 kcal / 1 porcję (108 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

132.53 kcal

6.63%



Białko

19.91 g

39.82%



Węglowod.

0.01 g

0%



Tłuszcze

5.81 g

8.3%



Błonnik

0.00 g

0%

GDA**6.63 %**

Składniki

- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 100g
- Oliwa z oliwek - 5g (½ łyżki stołowej)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Zaczynij od nagrzania piekarnika do 200°C.**KROK 2:** Pierś dokładnie umyj i oczyść z żyłek, tłuszczu i chrząstek. Pokrój na kotleciki i delikatnie rozbij.**KROK 2:** Oliwę z oliwek rozmeszaj z ziołami i szczyptą soli. Marynatą natrzyj kurczaka, odstaw na 1 godzinę do lodówki (jednak nie jest to obowiązkowe).**KROK 3:** Kurczaka piecz w temp. 200°C przez około 30 minut. Najlepiej w specjalnej folii.

*Pieczoną pierś serwuj z dodatkiem świeżych warzyw.

Smacznego!

