

Bertolli-kuře na olivách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsíček

200 g střídky z bílého pečiva

50 g černých oliv

50 g zelených oliv

100 ml olivového oleje Bertolli Extra Vergine

snítka čerstvé bazalky

čerstvě mletý pepř

sůl

Postup

Prsíčka zprudka opečeme na oleji z obou stran asi 2 minuty. Olivы a bazalku rozsekáme na jemno, přidáme pepř, rozmělněnou střídku a olivový olej. Vše promícháme a navršíme na maso. Vložíme do trouby na rozehřáté na 180°C a pečeme zhruba 10-15 minut. Servírujeme s bílým pečivem a zeleninou