




## Pieczone bataty z grilowaną pierśią kurczaka z kozim serem

 Diana St

Polecane na: [danie główne, z grilla](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 średni

 1 porcja

### Składniki:

bataty - 1 szt.

papryka - 1 szt.

pierś kurczaka - 150 g

serek kozi - 1

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Średniej wielkości batat ubieramy i kroimy w batony o długości od 5 do 6 cm i grubości 2 cm (lub wedle uznania). Paprykę kroimy na mniejsze części. Pocieramy oliwą i posypujemy rozmarynem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 30min w temp. 180st.

**KROK 2:** Pierś kurczaka myjemy i oczyszczamy. Dzielimy na mniejsze kawałki i grilujemy około 20minut. Na kilka minut przed zakończeniem grilowania nakładamy warstwę sera koziego.