Filet z kurczaka w sosie prowansalskim

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- olej - 4 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- pieprz - 1/3 łyżeczka
- papryka mielona - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku
- sos prowansalski w proszku - 2 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- woda - 1/2 szklanka
- ziemniaki - kilka

Dodatkowe info:

Filet z kurczaka podawać z pieczonymi ziemniakami sosem i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać 3 łyżki oleju, dodać pieprz, zmiażdżony czosnek, paprykę, dokładnie wymieszać

KROK 2: Umyte, osuszone mięso natrzeć solą, zanurzyć w marynacie, przykryć i pozostawić na 2-3 godziny.

KROK 3: Następnie razem z marynatą ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub brytfannie.

KROK 4: Wsypać obrane ziemniaki, oprószyć pieprzem, solą i odrobiną ostrej mielonej papryki, skropić pozostałym olejem, wymieszać. Naczynie przykryć i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 200 stopni około 1 godziny. Po 40 minutach usunąć przykrywkę, zamieszać ziemniaki i pozostawić do zrumienienia.

KROK 5: Sos: 2 łyżki sosu prowansalskiego w proszku wymieszać z wodą i śmietaną. Gotować przez 5 minut.