



## Kurczak zapiekany z bazyliowym pesto i pomidorami

★★★★★ (63)



40 minut



4 osoby



łatwy

### Wartości odżywcze

**308 kcal** / 1 porcję (188 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

**163.75 kcal**

8.19%



Białko

**17.38 g**

34.76%



Węglowod.

**1.42 g**

0.53%



Tłuszcze

**10.16 g**

14.51%



Błonnik

**0.40 g**

1.6%

**GDA****8.19 %**

### Składniki

- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 500g
- Bazylii świeża - 30g (6 gałązek)
- Oliwa z oliwek - 40g (4 łyżki stołowe)
- Parmezan tarty - 24g (3 łyżki stołowe)
- Orzeszki pinii - 20g (2 łyżki stołowe)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Pomidor - 100g
- Ser Gouda, tarty - 30g (3 łyżki stołowe)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.**KROK 2:** Przygotuj pesto. Orzeszki pinii upraż na suchej patelni, a następnie przełóż do misy blendera. Dodaj listki świeżej bazylii, obrany czosnek, starty parmezan, oliwę z oliwek, sól i pieprz. Miksuj do momentu uzyskania gładkiej konsystencji.**KROK 3:** Piersi z kurczaka dokładnie umyj, osusz i przełóż do naczynia żaroodpornego. Na ich wierzchu rozsmaruj pesto, połów pokrojonego pomidora i posyp tartym serem.**KROK 4:** Przykryte naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika. Piersi z kurczaka piecz przez ok. 20-25 minut.

\*Podawaj z kaszą, ryżem lub ziemniakami oraz ulubioną sałatką.

Smacznego!

