

# Kurczak po parmeńsku

20–25 Min

## Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Lekko rozbij piersi z kurczaka, aby miały równą grubość. Pokrój mozzarellę w plastry.
2. Do jednej miski wlej 500 ml zimnej wody, a do drugiej wsyp panierkę Kotányi. Każdy kawałek mięsa krótko zanurz w wodzie, a następnie od razu obtocz w panierce Kotányi.
3. Rozgrzej olej na patelni do 170°C i smaż kurczaka przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie złocisty. Odsącz na sicie, aby usunąć nadmiar tłuszczu.
4. W międzyczasie w małym rondelku połącz passatę pomidorową, oliwę z oliwek, czosnek, oregano, cukier, sól i pieprz. Gotuj sos na małym ogniu przez 10–15 minut, aż lekko zgęstnieje.
5. Ułóż usmażonego kurczaka w naczyniu żaroodpornym. Na każdy kawałek nałóż 1–2 łyżki sosu, a następnie posyp mozzarellą i parmezanem. Zapiekaj przez 10 minut, aż ser się roztopi i lekko zarumieni.
   Podawaj z makaronem, purée ziemniaczanym lub po prostu ze świeżą sałatą i odrobiną bazylii dla świeżości.

## Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 4 szt | Kotlety z piersi kurczaka (400g) |
| 1 szt | Panierka Chrupiący Kurczak Klasyczna |
| 4 łyżki | Olej |
| 30 g | Parmezan starty |
| 120 g | Mozzarella |
| 250 ml | Passata pomidorowa |
| 1 łyżeczka | Czosnek granulowany |
| 1 łyżeczka | Oregano otarte |
| 0.5 łyżeczka | Cukier |
| 1 łyżka | Oliwa z oliwek |
| | Sól i pieprz do smaku |
| | Listki świeżej bazylii lub oregano (opcjonalnie, do dekoracji) |