



# 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. Zapiekać 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 Produkty

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)

