

KURCZAK DUSZONY Z CZOSNKIEM I ESTRAGONEM

Składniki:

4 filety z kurczaka
4 ząbki czosnku
1 łyżeczka świeżego lub suszonego estragonu
3 łyżki oliwy z oliwek
1 szklanka mocnego rosołu
sól, biały pieprz

Przepis:

Filety przemyć, osuszyć, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, dodać utarty z solą czosnek, estragon, oliwę z oliwek, pieprz biały, zalać szklanką rosołu. Naczynie nakryć pokrywką i wstawić do gorącego piekarnika.