



# Piersi kurczaka z wędzonką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Wykwintne danie dla smakoszy. Idealne na romantyczną kolację. Pobudza zmysły i idealnie smakuje. Jest proste w przygotowaniu.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Wędzonkę kroimy w drobną kostkę. Mieshamy razem z parmezanem.

### Krok 2

Porcje piersi kurczaka rumienimy z obu stron na oleju w patelni.

### Krok 3

Do mięsa dolewamy wino i wrzucamy pozostałe składniki. Przyprawiamy do smaku pieprzem i solą.

### Krok 4

Trzymamy 15 minut na wolnym ogniu. Podajemy na gorąco z sałatą i sosem.

## Składniki:

- 4 porcje piersi kurczaka
- 100 g wędzonej szynki
- 1 duży kieliszek wina "Porto" (100 g)
- 2 łyżki startego sera parmezan
- 5 liści sałaty
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki oleju