

Piersi faszerowane fetą w sosie pomidorowym

Mimo upału, coś trzeba jeść... Polecam dziś, szybki obiad .. z piekarnika, ale piecze się krótko 😊

1 podwójna pierś

3 łyżki oleju, oliwy - w zależności od indywidualnych upodobań

zioła - ja dodała świeże, ale mogą być suszone - proponuje mieszankę bazylii, tymianek, oregano

sól, pieprz do smaku

ser Feta

trzy pomidory

Pierś marynujemy w oliwie z ziołami i przyprawami, zostawiamy na 10 min.

Pierś rozcinamy wzdłuż tworząc kieszonkę, w środek upychamy Fetę zamykamy kieszonkę przy pomocy wykałaczek.

Pomidory obieramy ze skórki kroimy w kosteczkę, mieszamy z oliwą od marynowania mięsa.

Pomidory wlewamy do naczynia do pieczenia, układamy mięso, pieczemy 15-20 min w 180C.

Smacznego 😊

