



## PIERŚ Z KURCZAKA Z ANANASEM

### Składniki:

- 2 piersi kurczaka z kością
- 1 puszka ananasów w plastrach
- 12 plastrów tłustego boczku wędzonego
- 10 szt. suszonych śliwek kalifornijskich lub moreli
- 2 łyżki majonezu bezglutenowego
- 2 łyżki ketchupu łagodnego bezglutenowego (wymieszać razem z majonezem)
- przyprawa warzywna *Balviten*
- ostra papryka w proszku
- olej do smażenia

### Wykonanie:

- piersi kurczaka z kością umyć i podzielić na 8 porcji
- natrzeć je przyprawą warzywną bezglutenową i ostrą papryką w proszku
- piersi z kurczaka zrumienić na patelni
- w naczyniu żaroodpornym ułożyć 6 plastrów wędzonego boczku i 6 plastrów ananasa
- na to rozrzucić suszone śliwki lub morele
- następnie poukładać zrumienione porcje kurczaka posmarowane majonezem wymieszanym z ketchupem
- na kurczaku położyć pozostałe plastry ananasa i boczku wędzonego
- naczynie żaroodporne z kurczakiem włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C przez około 50 minut
- podawać prosto z pieca