Pierś z kurczaka w pomidorach z mozarellą

Składniki

- 2 duże piersi z kurczaka
- 20 dag mozzarelli
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu ziołowego
- ½ łyżeczki rozmarynu
- olej
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka oregano
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Mięso myjemy, osuszamy i nacieramy mieszanką soli, pieprzy i rozmarynu. Smażymy na mocno rozgrzanym oleju do zrumienienia. Odkładamy, lekko studzimy i kroimy wzdłuż na 2-3 plastry.Na tłuszczu pozostałym po smażeniu kurczaka szklimy drobno pokrojoną cebulę. Dodajemy pomidory z puszki (lub ok. 300 ml gęstego przecieru pomidorowego), czosnek przeciśnięty przez praskę, cukier, oregano oraz sól i pieprz do smaku. Zagotowujemy i dusimy przez ok. 5 min. Mięso układamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy sosem pomidorowym, przykrywamy i pieczemy przez ok. 35 min w piekarniku rozgrzanym do 1800C. Po tym czasie na mięsie układamy plastry mozzarelli i zapiekamy bez przykrycia przez ok. 10 min, do momentu aż ser się rozpuści.Podajemy jako danie obiadowe z ryżem i sałatą lub z grzankami.