

Состав:

(на 2 порции)

1 крупное куриное филе (2 куриные грудки)

½ груши среднего размера

1 репчатый лук

1 щепотка сушеного базилика

соль

черный молотый перец

Рецепт куриных грудок с грушей:

Куриные грудки промыть, слегка обсушить и нарезать небольшими кусочками. Грушу промыть и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить.

Репчатый лук немного обжарить на сковороде в растительном масле, после чего добавить к нему нарезанные кусочками куриные грудки и готовить в течение 7-9 минут. Затем посолить, добавить черный молотый перец по вкусу и щепотку сушеного базилика. После добавить грушу и готовить еще 4-5 минут, периодически помешивая.

Приятного аппетита!