

# Zapiekanka z kurczakiem i ziemniakami



Autor: **zyciezmakiem**  
Przepisów: **86** Ocena: **679**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka pokrojona w kostkę
- 6 dużych ziemniaków, obranych, pokrojonych w plastry o grubości ok 1 cm, ugotowanych al dente
- 400ml pomidorów w puszcze
- 1 opakowanie kukurydzy konserwowej
- 1 opakowanie groszku konserwowego
- biała część pora pokrojona w piórka
- sól, pieprz, papryka wędzona, zielona czubryca
- olej do smażenia
- masło

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka przekładamy do miski, dodajemy 2 łyżki oleju, łyżeczkę zielonej czubrycy i dokładnie mieszamy. Smażymy na patelni by na mięsie zrobiła się chrupiąca skórka.
- 2 W dużym garnku rozgrzewamy łyżkę masła, wrzucamy por i podsmażamy do by stracił nieco ostrości. Wlewamy pomidory, wrzucamy kurczaka i dokładnie mieszamy. Gotujemy około 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy sól, pieprz, wędzoną paprykę, groszek oraz kukurydzę i mieszamy.
- 3 Dno formy do zapiekania smarujemy odrobiną oleju i wykładamy połową plastrów ziemniaka, które oprószyć zieloną czubrycą. Na ziemniaki wlewamy gulasz z kurczakiem i warzywami konserwowymi. Na nim układamy drugą część plastrów ziemniaka, które również oprószyć czubrycą i wędzoną papryką.
- 4 Zapiekankę pieczemy około 20 minut w temperaturze 180 stopni by ziemniaki lekko się podpiekły

## Twoje notatki do przepisu: