

Zapiekanka z kurczakiem w sosie serowym



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **918** Ocena: **10698**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- Przyprawa do kurczaka
- Sól
- Olej do smażenia
- 1 kg ziemniaków
- 4 jajka
- 2 serki topione
- 1 szk. jogurtu naturalnego
- 2 papryki (czerwona, żółta)
- 1 pęczka szczypiorku

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy, kroimy w plastry gotujemy w osolonej wodzie na pół twardo.
2. Fileta kroimy w kostkę, przużymy na rozgrzanym oleju.
3. Doprawiamy przyprawą oraz solą.
4. Ziemniaki po ugotowaniu układamy w naczyniu żaroodpornym.
5. Na ziemniaki wykładamy kurczaka.
6. Z papryki usuwamy gniazda i kroimy w paseczki, wykładamy na mięso.
7. Jajka wbijamy w naczynie.
8. Dodajemy serki.
9. Następnie jogurt, dokładnie mieszamy ja użyłam miksera.
10. Sos wylewamy na zapiekanke
11. Zapiekamy 30 minut w 180 °C.
12. Szczypiorek siekamy, posypujemy przed podaniem.
13. Danie gotowe.
14. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: