

Zapiekanka z warzyw i indyka.



Autor: **btylza**
Przepisów: 21 Ocena: 587

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- - 300 g wyfiletowanych piersi z indyka, (może być kurczak)
- - olej do smażenia, najlepiej rzepakowy,
- - trochę soli morskiej i mielonego czarnego pieprzu,
- - 1 cukinia,
- - 1 mały strąk żółtej papryki,
- - 1 mały por,
- - trochę masła do wysmarowania formy,
- - 50 ml bulionu warzywnego,
- - 100 g creme fraiche (może być świeża gęsta śmietanka),
- - 1 ząbek czosnku,
- - kilka listków bazylii,

Sposób przygotowania:

- 1 - pokroić mięso na niewielkie kawałki,
 - na patelni rozgrzać olej i usmażyć na nim mięso z wszystkich stron i doprawić je solą i pieprzem,
 - pokroić cukinię na cienkie plasterki, paprykę na cienkie paseczki a pora na talarki,
 - formę do zapiekanek wysmarować masłem i ułożyć w niej kolejno połowę warzyw, mięso a następnie drugą połowę warzyw,
- 2 - bulion wymieszać z płową creme fraiche,
 - czosnek obrać i przecisnąć przez praskę,
 - bazylię pokroić na cienkie paseczki,
 - czosnek i bazylię dodać do bulionu,
 - tak przygotowaną mieszanką poleć zapiekankę
- 3 - pozostałą część creme fraiche rozsmarować na zapiekance,

- formę wsunąć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 225 stopni,
- zapiekać całość przez 20 minut,
- podawać na gorąco,

Twoje notatki do przepisu: