

Zapiekanka ziemniaczano-warzywna z kurczakiem



Autor: **Chocolate**
Przepisów: 5 Ocena: 25



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Pierś z kurczaka
- Ser żółty (200g)
- 2 marchewki
- ziemniaków
- papryki żółtej
- papryki czerwonej
- kalafiora
- Przyprawy (przyprawa gyros, papryka wędzona, sól, pieprz)
- Składniki na sos: *4 łyżki jogurtu naturalnego * Jajko (1 całe) * 2 łyżki siekanego koperku * Przyprawy (sól, pieprz)

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw obieramy marchewkę i ziemniaki, myjemy je, a następnie kroimy w plastry i gotujemy razem w lekko osolonej wodzie na półtwardo. Pierś z kurczaka kroimy na kawałki i dodajemy przyprawy. Paprykę czerwoną i żółtą kroimy w kostkę. Potem różyczki kalafiora wrzucamy do wrzątku na około 3 min. W tym czasie zabieramy się do przyrządzenia sosu. W miseczce mieszamy jogurt z jajkiem, koperkiem, solą i pieprzem. Następnie w naczyniu żaroodpornym układam wcześniej ugotowane ziemniaki i marchewkę, potem kalafiora, mięso, posypuję to serem żółtym oraz papryką, a na koniec polewam połową sosu. I tak na przemian, do puki nam się nie skończą składniki. Gotową zapiekankę wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200 st.C i pieczemy przez ok.godz.

Twoje notatki do przepisu: