

Zapiekany Kurczak z Frytkami



Autor: **malta14**
Przepisów: **49** Ocena: **1721**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- paczka mrożonych frytek, 1
- podwójne pierśi z kurczaka, 2 szt.
- potartego sera, 100 gr.
- pieczarek, 250 gr.
- zielony groszek (jak kto lubi, dowolna ilość)
- łyżki śmietany, 4
- łyżki majonezu, 4
- ząbki czosnku, 4 szt.
- papryka w proszku
- Przyprawy: Sól / Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Frytki przygotowujemy w/g przepisu podanego na opakowaniu. Mięso kroimy w nieduże kawałki, przyprawiamy solą, pieprzem i na rozgrzanej oliwie podsmażamy do zarumienienia. Gotowymi frytkami wykładamy dno żaroodpornego naczynia i posypujemy potartym serem. Mieszmamy śmietanę z majonezem, doprawiamy solą, pieprzem, papryką w proszku, wyciśniętym czosnkiem i powstałym sosem polewamy frytki i ser. Na sam koniec układamy kawałki podsmażonego kurczaka i posypujemy jeszcze raz potartym serem. W rozgrzanym piekarniku piec około 10 minut w temperaturze 180C / Termoobieg / aż się ser stopi.

Twoje notatki do przepisu: