



przepisy.pl

Chrupiące kurczaki z mozzarellą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- pomidory - 1 sztuka
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 10 łyżek
- mleko - 4 łyżki
- mozzarella - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- świeża bazylija do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka opłucz i pokrój wzdłuż na wąskie paluszki. Wilgotne mięso obtocz w panierce z opakowania Knorr, ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C na 15-20 minut.
2. Pomidora oraz cebulę pokrój w plastry. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę, a następnie dodaj pomidora. Dopraw do smaku i zdejmij z ognia.
3. W żaroodpornym naczyniu układaj upieczone kawałki kurczaka, przekładając je na przemian pomidorami oraz cebulą. Całość posyp startym serem i zapiekaj przez 5 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C do momentu, gdy ser się roztopi.
4. W tym czasie przygotuj dip, mieszając zawartość węższej saszetki Knorr z mlekiem i Majonezem Babuni Hellmann's. Gotowe paluszki podawaj z dipem udekorowane świeżą bazylią.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl