



przepisy.pl

Ciasteczka z wędzonym kurczakiem i czosnkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony kurczak - 200 gramów
- śmietana - 100 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 2 opakowania
- jajka - 2 sztuki
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- margaryna - 1 opakowanie
- biały chleb tostowy - 0.5 opakowań
- ser feta - 0.5 opakowań

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

Sposób przygotowania:

1. Obetnij skórki z chleba tostowego, a następnie pokrój go w kostkę.
2. Wymieszaj kostki chleba z miękką margaryną, aż do uzyskania konsystencji ciasta.
3. Tak przygotowanym ciastem wyłóż dno i boki foremek do pieczenia babeczek. Następnie piecz w temperaturze 180 °C przez 8-10 minut.
4. Śmietanę wymieszaj z jajkami i sosem sałatkowym Knorr.
5. Do lekko podpieczonych foremek chlebowych nałóż drobne kawałki wędzonego kurczaka, pomidorki przekrojone na pół oraz pokruszony ser feta.
6. Zalej babeczki sosem czosnkowym i ponownie piecz przez 15 minut.

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