



przepisy.pl

Kanapeczki z kurczakiem



Składniki:

- ciasto francuskie - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zioła prowansalskie - 2 łyżeczki
- olej - 3 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 45 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka kroimy w niewielką kostkę, mieszamy z olejem i marynatą do kurczaka. Odstawiamy na pół godziny, a następnie podsmażamy, aż mięso zarumieni się z każdej strony.
2. Cebulę kroimy w drobną kostkę, a oliwki w plasterki.
3. Ciasto francuskie kroimy na nieduże kwadraty, takiej wielkości, żeby nadawały się do zjedzenia „na raz”. Kwadraciki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i na każdym z nich kładziemy po kawałku kurczaka, troszkę cebuli i plasterki oliwki. Posypujemy ziołami prowansalskimi i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 10 minut.

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