



przepisy.pl

Kapsalon z Holandii, czyli lokalny fast food



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Sos Hellmann's Samba** - 1 opakowanie
- Bataty - 500 gramów
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- kapusta pekińska - 4 listków
- pomidory - 2 sztuki
- ogórek świeży - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ser Mimolette - 50 gramów
- ser mozzarella - 50 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Bataty obierz i pokrój na frytki, opłucz i osusz na papierowym ręczniku. Następnie usmaż na głębokim oleju na złocisty kolor.
2. Po usmażeniu frytki wyłóż do naczynia żaroodpornego. Dopraw do smaku – oprósz 1 łyżeczką przyprawy Knorr i wymieszaj.
3. Piersi z kurczaka skrop oliwą i oprósz pozostałą przyprawą Knorr, upiecz w piekarniku (180 st. C, - 12 min.). Wystudzone piersi pokrój w cienkie paseczki i wyłóż na frytki. Całość posyp startym serem (oba rodzaje) i zapiecz 3 minuty w piekarniku nagrzanym do 200 st. C. Naczynie trzymaj w cieple.
4. Kapustę oraz cebulę pokrój w paseczki, ogórka oraz pomidory w cienkie plasterki. Sos Hellmann's wymieszaj z posiekany czosnkiem i natką pietruszki.
5. Zapieczone mięso polej połową sosu Hellmann's. Następnie wyłóż kapustę oraz cebulę, pomidory i ogórka. Wierzch potrawy polej pozostałym sosem i podawaj.

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