



przepisy.pl

Kurczak zapiekany z ananase



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- żółty ser - 2 plastry
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 8 sztuk
- pasta Harissa (ewentualnie ostra papryczka)
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 sztuka
- olej
- oliwa
- ananas (z puszki) - 4 plastry

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

Sposób przygotowania:

1. Usmaż mięso na patelni do momentu, gdy się zarumieni. Następnie połóż plaster ananasa, na nim ser. Zapiekać 15 minut w piekarniku w temperaturze 180 stopni C.
2. Ziemniaki posmaruj oliwą, dodaj majeranek oraz przyprawę w mini kostce Knorr.
3. Tak przygotowane ziemniaki ułóż w naczyniu żaroodpornym i włóż do piekarnika. Zapiekać 30 minut w temperaturze 200 stopni.
4. Przyprawą do kurczaka Knorr posyp obie strony piersi z kurczaka. Następnie posmaruj mięso pastą Harissa. Uważaj aby potem dobrze umyć ręce.
5. Po upieczeniu odstaw ziemniaki na 5 minut, aby lekko przestygły. Następnie zrób płytkie nacięcia na krzyż na wierzchu i przyciśnij mocno palcami, aby ziemniak lekko się otworzył. Zapieczonego kurczaka podawaj z ziemniakiem.

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