




przepisy.pl

Kurczak zapiekany z porem

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z kurczaka - 4 sztuki
- por - 2 sztuki
- ser żółty - 300 gramów
- majonez - 8 łyżek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło

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

Sposób przygotowania:

1. Pory oczyścić i pokroić wzdłuż na pół a potem w talarki (cienkie). Kurczaka pokroić na małe kotleczki które rozbij tłuczkiem i przypraw.
2. Dno naczynia żaroodpornego wysmaruj masłem, wyłóż porem, na niego ułóż kotleczki i posyp Delikatem Knorr.
3. Na górę posyp potarty na grubszych oczkach żółty ser. Na serze równo rozprowadź majonez. Całość zapiecz około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

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