



# Pieczone cykorie

przepisy.pl



## Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cykoria sałatkowa (średnia) - 8 sztuk
- boczek bez tłuszczu lub chuda szynka - 4 plastry
- Rama Classic** - 3 łyżki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Nagrzewaj piekarnik do 220 °C. Posmaruj naczynie żaroodporne 1 łyżką margaryny. Przygotuj cykorie. Odetnij dolne części i przekrój cykorie na pół. Boczek pokrój w kostkę.
2. Na dużej patelni podsmaż połówki cykorii na 2 łyżkach margaryny. Jedną stronę cykorii smaź przez około 5 minut do momentu lekkiego przyrumienienia. Obróć na drugą stronę i smaź jeszcze przez 2 minuty. Cykorie ułóż w naczyniu żaroodpornym zapiekana stroną do góry.
3. Wlej na patelnię 250 ml wody i dodaj Esencję do duszonych Knorr. Zagotuj. Zalej cykorie bulionem i posyp je kawałkami boczku.
4. Naczynie przykryj szczelnie folią aluminiową. Piecz przez 25 minut. Następnie usuń folię i piecz dalej przez jeszcze około 10 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)