



przepisy.pl

Zapiekanka kalafiorowa w cieście francuskim



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- kalafior różyczki - 1 sztuka
- seler naciowy - gałązki - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- mozzarella - 200 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka kroimy w kostkę i wrzucamy do marynaty przygotowanej z oliwy z oliwek, przyprawy do złotego kurczaka Knorr, odstawiamy na kwadrans w chłodne miejsce. Cebulę drobno siekamy, podsmażamy na patelni i dodajemy do niej zamarynowanego kurczaka, doprawiamy Delikatem w płynie Knorr. Podsmażamy przez 5 minut. Selera naciowego kroimy w plastry, obgotowujemy z różyczkami kalafiora w osolonej wodzie przez ok. 10 minut, aż warzywa zmiękną. Ciasto francuskie delikatnie rozwałkowujemy i rozkładamy na blasze delikatnie dociskając, wrzucamy na nie kalafiora z selerem oraz obsmażonego kurczaka. Obkładamy plasterkami sera mozzarella i pomidora. Zapiiekamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok. pół godziny.

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