



przepisy.pl

Zapiekanka z brokułami i kurczakiem



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- brokuł - 0.5 sztuk
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 0.5 łyżeczek
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- śmietana 12% - 250 mililitrów
- mozzarella - 125 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś umyj i osusz a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawą Knorr. Pierś usmaż na grillu a następnie pokrój w cienkie paski.
2. Brokuły pokrój na małe różyczki i sparz krótko we wrzącej wodzie, następnie odcedź.
3. Ugotowane brokuły przełóż do miski i wymieszaj z kawałkami kurczaka.
4. Stwórz kremowy sos mieszając zawartość opakowania Knorr w rondelku ze śmietaną, a następnie zagotuj. Gotowy, aromatyczny sos wymieszaj w misce z brokułami i kurczakiem. Dodaj jajko i ponownie wymieszaj.
5. Wszystko razem przełóż do naczynia żaroodpornego a wierzch zapiekanki posyp pokrojonym w kostkę serem. Naczynie przykryj folią aluminiową, wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj w temperaturze 200°C przez 15 minut. Zapiekankę podawaj na ciepło.

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