



przepisy.pl

Zapiekanka z kurczakiem i kalafiozem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalafior - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 400 gramów
- miękka margaryna - 400 gramów
- mleko - 1 litr
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- pieczarki - 125 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ciasto filo - 0.5 opakowań

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni na patelni i podsmaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę.
2. Gdy się zrumieni, dodaj pokrojone mięso oraz plastry pieczarek. Całość smaź przez kilka minut. Po tym czasie dodaj różyczki z kalafiora.
3. Fix Knorr wymieszaj z mlekiem i wlej na patelnię. Całość gotuj ok. 5 minut.
4. Po ugotowaniu przełóż masę do pojedynczych foremek.
5. Do miski przełóż płatki ciasta filo i pokrusz je dłonią. Dodaj mięką margarynę i ponownie wymieszaj wszystko dłonią.
6. Tak przygotowane ciasto nakładaj na wierzch foremek. Całość zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 190 °C przez 10-15 minut.

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