



przepisy.pl

Zapiekanka z kurczakiem i szparagami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cały kurczak - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- zielone szparagi - 200 gramów
- zielona papryka - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 300 mililitrów
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 4 łyżki
- starty ser mozzarella - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka wyluzuj z kości i podziel na mniejsze kawałki.
2. Szparagi pokrój na kawałki, ziemniaki obierz i pokrój w cienkie talarki, paprykę w cienkie paski.
3. W misce wymieszaj zawartość opakowania Fix ze śmietaną, dodaj curry, jajka i wymieszaj.
4. Do przygotowanego Fixu dodaj mięso oraz rozdrobnione warzywa. Całość dobrze wymieszaj i przełóż do żaroodpornego naczynia.
5. Wierzch zapiekanki posyp tartą bułką wymieszaną z serem. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 30 minut w temperaturze 180 °C.

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