



przepisy.pl

Zapiekanka z piersi kurczaka, banana i ananasa

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- pieprz
- sól
- banan - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- curry
- starty żółty ser - 250 gramów
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- tymianek suszony
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- ananasy - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka podsmaż i pokrój w paski.
2. Naczynie żaroodporne wysmaruj oliwą, wyłóż w nim piersi z kurczaka. Posyp przyprawami.
3. Banany pokrój w plastry, a ananasy w kostkę i wysyp na mięso. Posyp curry i tymiankiem.
4. Śmietaną wymieszaj z koncentratem i polej danie. Posyp serem.
5. Piecz 30 minut w temperaturze 200 stopni.

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