



przepisy.pl

Zapiekanka z piersi kurczaka na słodko

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 2 sztuki
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 2 sztuki
- pieczarki - 200 gramów
- ryż - 2 opakowania
- brzoskwinia - 4 sztuki
- sól
- pieprz
- masło

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

Sposób przygotowania:

1. Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem.
2. Piersi z kurczaka umyj, pokrój w drobną kostkę, ułóż je na dnie naczynia i posyp solą, pieprzem i jedną Francuską zupą cebulową Knorr w proszku.
3. Pieczarki umyj i pokrój w plasterki i włóż do naczynia.
4. Na pieczarki ułóż połówki brzoskwiń i posyp drugą zupą Knorr.
5. Zapiekankę zalej śmietaną.
6. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni po czym wstaw do niego naczynie i piecz przez pół godziny.
7. Ryż ugotuj. Gdy zapiekanka będzie gotowa wsyp ryż i zapiekaj jeszcze 15 minut.

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