




przepisy.pl

Zapiekanka z ziemniaków z cebulą i kurczakiem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- ser żółty - 200 gramów
- tłuszcz do wysmarowania formy
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w koszulkach, obierz, pokrój w plastry, ułóż w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem.
2. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, oprósz Marynatą do kurczaka Knorr i odstaw na 30 minut do lodówki.
3. Przesmażonego kurczaka przełóż na ziemniaki, posyp startym żółtym serem. Naczynie żaroodporne wstaw do nagrzanego piekarnika do temp. 180 stopni, zapiekaj przez pół godziny.
4. Cebulę i czosnek posiekaj. Zeszklij na oliwie i dodaj mięso. Przesmaż.

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