



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem



 85 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżeczki
- mały brokuł - 1 sztuka
- średni pomidor bez skórki - 1 sztuka

SOS

- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- jogurt naturalny bez cukru - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, obierz i ugotuj w wodzie. Całość ostudź i pokrój w grubsze plastry.
2. Mięso umyj, pokrój na grubsze plastry i podsmaż na złoty kolor na oleju rzepakowym.
3. Brokuły umyj i podziel na mniejsze różyczki. Gotuj przez 5 min. na parze lub w wodzie. Pomidora sparz i pokrój w plasterki.
4. Wymieszaj saszetkę Naturalnie Smaczne! Zapiekanka makaronowa z szynką z jogurtem i jajkami.
5. W naczyniu żaroodpornym ułóż ziemniaki, następnie mięso i warzywa. Zalej sosem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C przez ok. 25-30 min.

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