



przepisy.pl

## Zapiekanka ziemniaczana ze złocistym kurczakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ugotowane ziemniaki - 5 sztuk
- udko z kurczaka bez kości - 4 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- olej do smażenia - 3 łyżki
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- boczek wędzony

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski i dopraw przyprawą Knorr.
2. Następnie usmaż mięso na patelni.
3. Cebulę dymkę wraz ze szczypiorem i boczkiem pokrój drobno. Podsmaż na drugiej patelni.
4. Teraz na dno naczynia żaroodpornego wyłóż usmażonego kurczaka. Posyp go cebulą z dymką i boczkiem.
5. Posmaruj wszystko śmietaną i połóż ziemniaki pokrojone w plastry grubości ok. 0,5 cm. Posyp zapiekankę majerankiem i świeżo mielonym pieprzem. Zapiekaj w 200 °C przez 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)