



Zapiekany pęczak z kurczakiem, serem pleśniowym i orzechami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pęczak, ugotowany - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 8 sztuk
- pomidory suszone - 5 sztuk
- ser pleśniowy typu blue - 100 gramów
- śmietana kwaśna - 100 gramów
- orzechy włoskie, garść
- pieprz czarny
- natka pietruszki, posiekana - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w kostkę 1x1 cm i obsmaż na patelni. Pieczarki oraz cebulę pokrój na mniejsze kawałki, dodaj do kurczaka i smaź chwilę razem.
2. W misce połącz kurczaka z pieczarkami wraz z ugotowaną kaszą, dodaj pokrojone pomidory, orzechy, posiekaną natkę oraz pieprz. Dodaj śmietanę i wymieszaj.
3. Kaszę przełóż do natłuszczonego naczynia żaroodpornego i posyp pokruszonym serem. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 15 minut.
4. Przygotuj sos pieczeniowy: Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr rozmieszaj dokładnie w 300 ml ciepłej wody i zagotuj. Następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 3 minuty. Gotową kaszę nałóż na talerze, polej przygotowanym sosem i podawaj jako danie główne.

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