



przepisy.pl

Ziemniaczana zapiekanka z kurczakiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 400 gramów
- śmietana 18% - 300 mililitrów
- żółty ser - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 80 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka, podsmaż ją w garnku, dodaj pokrojonego w kostkę kurczaka, smaż chwilę, dodaj pokrojone w plastry ziemniaki. Całość smaż mieszając co jakiś czas, aż ziemniaki delikatnie się rozkleją.
2. Dodaj wtedy śmietanę wymieszaną z fixem, całość zagotuj, a następnie przełóż w żaroodporne naczynie uciskając wszystkie składniki razem.
3. Zapiekankę z wierzchu posyp serem, zawiń w folię aluminiową, wstaw do nagrzanego do 190° C piekarnika na 40 minut. Dziesięć minut przed końcem pieczenia usuń folię, aby ser mógł się zapiec. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.

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