

Hiszpańska zapiekanka z kurczakiem i chorizo



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **487** Ocena: **12237**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 800g ziemniaków
- 300g kiełbasy chorizo
- 1 duży filet z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule
- 100g zielonych oliwek
- 1 jajko
- 250ml jogurtu greckiego
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 100g twardego sera, np. cheddar
- papryka słodka, papryka ostra, czosnek granulowany, sól, pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości.
- 2 Kiełbasę chorizo kroimy w cienkie plasterki. Podsmażamy na suchej patelni aż wytopi się tłuszcz. Odsączamy na ręczniku papierowym.
- 3 Filety, paprykę i cebulę kroimy w kostkę, dodajemy przyprawy, podsmażamy na rozgrzanej oliwie. Pietruszkę siekamy.
- 4 Do naczynia żaroodpornego przekładamy pokrojone w plasterki ziemniaki, dodajemy chorizo, kurczaka, paprykę, cebulę, pietruszkę i pokrojone oliwki. W osobnym naczyniu mieszamy ze sobą jajko, jogurt, starty na tarce żółty ser i przyprawy. Przelewamy do naczynia żaroodpornego i dokładnie mieszamy.
- 5 Naczynie żaroodporne umieszczamy w piekarniku z termoobiegiem, nagrzanym do 180 stopni. Zapiekamy przez około 20-30 minut.

Twoje notatki do przepisu: