

Kurczak w zapiekany puree



Autor: **dzazgusia**

Przepisów: 12 Ocena: 225



1-2 os.



30 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 2 szt
- ziemniaki, 8 szt
- Ser żółty mozzarella, w/g uznania
- wegeta, 1 łyżeczka
- pieprz, 1 łyżeczka
- Papryka słodka, 1 łyżeczka
- przyprawa do kurczaka, 1 łyżeczka
- Marynata do mięs w proszku, 1 łyżeczka
- sos chilli, 4 duże łyżki
- Mix sałaty, w/g uznania
- cebula czerwona, połowa
- Papryka czerwona, połowa
- Sos do sałatek, w/g uznania
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka kroimy na kawałki, obtaczamy w przyprawach i smażymy na oleju do uzyskania złotego koloru. W tym czasie do miseczki przygotowujemy sos chili i gotowego kurczaka obtaczamy w tym sosie, zostawiamy na 10 min.
- 2 Ziemniaki po zagotowaniu odcedzamy i dodajemy do nich ser mozzarella starty wcześniej na tarce. Ilość sera zależy od was, ale nie przesadzajcie... Ja dodaję tak około pół szklanki. Gniemy razem, żeby powstało puree.
- 3 Kawałki kurczaka układamy na dnie naczynka żaroodpornego, na górę nakładamy puree i zapiekamy w piekarniku do uzyskania złotego koloru puree.
- 4 Sałatka: cebulę czerwoną i paprykę kroimy na bardzo cienkie talarki, mieszamy z sałatą i polewamy sosem. Ja tym razem miałam sos musztardowo-miodowy. Gotowe... życzę smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: