



Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki ugotować na półmiękkko, odcedzić, pokroić w plastry.

Krok 2

Filet z kurczaka pokroić w cienkie plastry, posypać przyprawą gyros, dobrze wymieszać, podsmażyć na tłuszczu.

Krok 3

Cebulę obrać, pokroić w półplastry, przesmażyć, z posypaną vegetą.

Krok 4

Pieczarki opłukać, pokroić, dodać do cebuli udusić.

Krok 5

Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, wyłożyć warstwę pokrojonych ziemniaków w plastry, posypać kminkiem, solą i pieprzem. Następnie wyłożyć piersi z kurczaka, posypać startym serem, znów warstwa ziemniaków z kminkiem i solą i pieprzem. Wyłożyć na ziemniaki pieczarki z cebulą, resztę piersi z kurczaka, ser starty i ziemniaki oprószone kminkiem solą i pieprzem.

Sos: Śmietanę wylać do miski dodać płatki suszonego chili i suszonepomidory z czosnkiem i bazylią oraz jajko i starty ser żółty, dokładnie wymieszać. Polać sosem zapiekankę, wstawić do nagrzanego piekarnika do 190 stop. Na około 40 minut. Podawać na gorąco polane keczupem.

Składniki:

1,80 kg ziemniaków

Przyprawa gyros

Tłuszcz do smażenia

800 g filetu z kurczaka

600 g pieczarek

2 cebule

1 łyżka kminku

Sól, pieprz

Vegeta

Sos serowy:

200 g sera żółtego gouda

1 jajko

250 ml śmietanki łąciata 18 %

płatki chili - szczypta,

suszone pomidory z czosnkiem i bazylią