

## pieś z kurczaka z serem pleśniowym

**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieś z kurczaka</b>	1
<b>opakowanie sera pleśniowego lazur niebieski</b>	1
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	1
<b>ząbek czosnku</b>	2-3
<b>cebula</b>	1
<b>bazylia świeża</b>	1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić na małe kawałki potem oprószyć je solą i pieprzem. ułożyć je w naczyniu żaroodpornym i podlać odrobiną oleju. Piec ok. 10 minut w temp. 200 stopni. W międzyczasie przygotować sos. Mleko rozmieszać z jajkiem i dodać drobno pokruszony ser pleśniowy. Następnie dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i drobno pokrojoną cebulę. Wszystko dokładnie wymieszać. I po upływie 10 minut zalać tak przygotowanym sosem mięso. Na wierzchu rozkruszyć kostkę bazylii lub dodać inne zioła według upodobania. Zapiekać kolejne 20 minut.