

Zapiekanka z filetem, mieszanką meksykańską i mozzarellą :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filet z kurczaka	0.5 kg
warzywa mrożone	1 opakowanie
pieczarki	150 gram
masło	1 łyżka
mozzarella w kulce	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
czosnek ząbki	3 ząbki

Sos jogurtowy

jogurt naturalny	1 szklanka
jajko	1 sztuka
Kucharek przyprawa do potraw	1\3 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki kroimy w plastry i podsmażamy na maśle.
- KROK 2 Do pieczarek dodajemy mrożone warzywa- mieszankę meksykańską.

- KROK 3 Fileta myjemy, osuszamy i obsypujemy papryką oraz nacieramy przeciśniętym czosnkiem.
- KROK 4 Przygotowujemy sos jogurtowy. W tym celu łączymy jogurt , jajko oraz przyprawy.
- KROK 5 W naczyniu do zapiekania umieszczamy filety, które następnie przykrywamy warzywami .
- KROK 6 Następnie na warzywach umieszczamy przygotowany sos jogurtowy.
- KROK 7 Mozzarella kroimy w plastry i u układamy na wierzchu zapiekanki. Całość wstawiamy do piekarnika i zapiekamy 30 minut.Serwujemy z ulubionymi dodatkami- ja podałam z frytkami. Smacznego :)