

zapiekanka ziemniaczna



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	2
pieczarki	6-7
ser żółty	
pierś z kurczaka	
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietanka	1 szklanka
pomidor	2-3
natka pietruszki	
bulion	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki pokroić w plastry. Następnie zrumienić je na tłuszczu. Dodać do nich cebulę i doprawić do smaku. na innej patelni usmażyć odpowiednio przyprawioną pierś z kurczaka. Następnie na tej samej podsmażyć pieczarki. Masło stopić i oprószyć mąką. Zasmażyć. Połączyć z serem, bulionem i śmietanką. Mięso z podsmażonymi składnikami ułożyć w naczyniu żaroodpornym i ułożyć pomidory całość zalać sosem. Piec ok. 15 minut. przed podaniem posypać natką pietruszki.