

Zapiekane piersi z kurczaka lub indyka



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule pokrojone w krążki 2

majonez

ketchup

woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

piersi z kurczaka lub indyka usmażyć tradycyjnie (w panierce). Następnie w żaroodpornym naczyniu przekładać warstwami schaby i cebulę w krążkach (na wierzchu powinny być cebule, ale tylko kilka, nie żałować ich za to pomiędzy schabami). Całość zalać sosem (podana jest 1 porcja do powielania - trzeba jej zrobić tyle, aby sos dotykał ostatnie schaby od spodu). Sos: 1/2 szklanki wody, 6 łyżek ketchupu i 1 łyżka majonezu - całość dokładnie rozbełtać. Zapiekanekę piec pod przykryciem w temperaturze 180-200 stopni. Piec aż sos będzie gęsty a schaby dobrze go wchłoną (będą mięciutkie i dadzą się łatwo przedzielić nawet łyżeczką).