

Ziemniaczana zapiekanka z kurczakiem i cytryną



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

ziemniaki	1 kg
filet z kurczaka	500 g
cebula	4 szt
ząbki czosnku	3-4 szt
oliwa	1 łyżka
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

cytryna	1 szt
---------	-------

Składniki na sos

śmietana 30%	200 ml
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
majonez	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka

Pieprz czarny mielony Prymat

Dodatkowo

natka kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w talarki. Kurczaka płuczemy, oczyszczamy i kroimy w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy w misce, dodajemy oliwę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz doprawiamy do smaku solą, pieprzem i przyprawą do dań z ziemniaków.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni.

Przygotowanie sosu:

W miseczce mieszamy śmietankę, majonez, musztardę i sos sojowy. Dodajemy pieprz i dokładnie mieszamy aż uzyskamy jednolity sos.

Sosem zalewamy ziemniaki i kurczaka i dobrze mieszamy. Cytrynę dokładnie myjemy i kroimy w plasterki. Kurczaka z ziemniakami przekładamy do naczynia żaroodpornego, na wierzchu układamy plasterki cytryny.

Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 60-80 minut pod przykryciem. Po tym czasie odkrywamy naczynie i podpiekamy ok. 5 minut.

Przed podaniem posypujemy świeżą, posiekaną kolendrą.