

pieś z kurczaka z serem pleśniowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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