

kurczak w porach

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

potrawa palce lizac.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet z kurczaka - 3 szt.
- duże pory - 3 szt.
- żółty ser - 15 dag
- Vegeta - 1 łyżka(i)
- majonez - 2 łyżka(i)
- olej - 5 ml
- pieprz, sól - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Filety z kurczaka przecinamy wzdłuż na cieniutkie plasterki, por myjemy, białą część pora kroimy w plasterki.
Na wysmarowaną oliwą blachę układamy warstwami: naprzemiennie- jedna warstwa talarków z pora, posypujemy Vegetą, następna warstwa z piersi kurczaka, posypujemy Vegetą. Można zrobić 4 warstwy. Na ostatnią warstwę sypiemy grubo tartym żółtym serem i smarujemy z wierzchu majonezem.
Do rozgrzanego piekarnika-200stopni wkładamy blachę na ok.45 min. Podajemy z sosem czosnkowym i pieczywem. :)

