

## Zapiekanka z kurczakiem



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 60 do 90min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 6/10/10

### **Składniki:**

- piersi z kurczaka - 8 szt.
- pieczarki - 0,5 kg
- cebule - 3 szt.
- por - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - kawałek
- majonez - 1 szkl.
- ser żółty - 0,5 kg
- sól
- pieprz

### **Opis przygotowania:**

Piersi z kurczaka umyć, osączyć na papierowym ręczniku przeciąć na plastry. W naczyniu żaroodpornym natłuszczonym ułożyć plastry piersi. Warzywa umyć, obrać, osączyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Ser Gouda zetrzeć na tarce i dodać do warzyw i pieczarek. Tak przygotowaną masę wymieszać z majonezem przyprawić solą i pieprzem do smaku, wyłożyć na mięsie i zapiec w piekarniku o temperaturze 180 stopni C około 50 minut.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**