

# Szybka zapiekanka warzywna z kurczakiem

W pierwszy dzień kalendarzowej wiosny na moim stole zagościła szybka, prosta w wykonaniu oraz pożywna zapiekanka warzywna z kurczakiem. Aromatyczne danie, które idealnie sprawdzi się na obiad lub kolację.



## Sposób przygotowania

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić suszonymi ziołami, słodką papryką, pieprzem i szczyptą soli, a następnie podsmażyć na oleju kokosowym z posiekaną cebulą. Ziemniaki ugotować w wodzie lub na parze. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół. Pomidory z puszki wymieszać z wyciśniętym przez praskę czosnkiem, ziołami prowansalskimi, posiekaną bazylią oraz pieprzem. Na dnie naczynia żaroodpornego wyłożyć pokrojone ziemniaki, pomidory z puszki, kurczaka oraz pomidorki koktajlowe, na wierzchu ułożyć plastry sera Mozzarella. Zapiekać 10 minut w 170 stopniach, a następnie dodać roztrzepane z pieprzem i szczyptą soli jajko, ponownie zapiec (około 10 minut).



Smacznego !

Author: mgr Magdalena Borowiec

Link do artykułu: <http://bonavita.pl/szybka-zapiekanka-warzywna-z-kurczakiem>

**BonaVita.pl**