

ZAPIEKANKA Z KURCZAKA

Składniki:

- 3 piersi z kurczaka
- mąka
- masło
- 2 pomidory
- 10 dag pieczarek
- szczypiorek
- [curry](#), papryka słodka, sól

Sos:

- masło
- mąka
- bulion lub rosół
- wino białe

Wykonanie:

Pokrojone w kostkę piersi obtoczyć w mące wymieszanej z przyprawami. Naczynie żaroodporne posmarować grubo masłem, ułożyć mięsko i piec w nagrzanym piekarniku przez 25 min. w średniej temperaturze (ok. 200°C). W międzyczasie roztopić masło (ok. 10 dag), dodać kilka łyżek mąki, wymieszać, dodać ok. pół szklanki rosółu i ok. pół szklanki wina. Sos nie powinien być zbyt rzadki, w razie potrzeby zagęścić mąką. Wyjąć mięso z piekarnika, udekorować pokrojonymi w kostkę pomidorami, pokrojonymi w plasterki i podduszonymi na patelni pieczarkami i szczypiorkiem. Polać sosem.