

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00

Запеканка в лаваше с филе курицы



Продукты для рецепта

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00

- Лаваш, филе курицы- 0,5 кг, лук 2- 2 шт., красны перец- 1 шт, томат.паста 2 ст.л.
- Картофельное пюре - 400 гр., Яйцо - 4 шт., Молоко - 80 мл., Сыр - 200 гр.
- Специи по вкусу, сметана или майонез - 1 ст.л.



Лаваш выкладываем в форму для запекания, как показано на фото.



Филе курицы нарезаем на небольшие кусочки, обжариваем на растительном масле 15-20 минут,

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00



В форму с лавашем выкладываем слоями: картофельное пюре,



тёртый на крупной тёрке сыр,

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00



куриное филе.



Соединяем яйца и молоко с щепоткой соли. Немного взбиваем.

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00



Заливаем смесь яиц и молока в форму.



Посыпаем сыром.

Запеканка в лаваше с филе курицы.

Добавил(а) Оля

20.12.18 20:42 - Последнее обновление 21.12.18 12:00



Закрываем края лаваша внутрь. Лаваш смазываем сметаной или майонезом. Запекаем в разогре

Приятного аппетита!