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 Простой, сытный и вкусный выход, если очень хочется и курицы и картофеля сразу

Продукты для рецепта

- 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,

В форму с лавашем выкладываем слоями: картофельное пюре,

тёртый на крупной тёрке сыр,

куриное филе.

Соединяем яйца и молоко с щепоткой соли. Немного взбиваем.

Заливаем смесь яиц и молока в форму.

Посыпаем сыром.

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

Приятного аппетита!