

Zapiekanka brokułowa

Składniki

pierś z kurczaka z wolnego wybiegu

brokuł

6-10 średnich pieczarek

2 kulki mozzarelli

łyżeczka dobrej oliwy

sól himalajska lub morską

pieprz świeżo mielony

Przygotowanie:

Nagrzewaj piekarnik do 200 stopni C.

Brokuł podziel na różyczki, wrzuć na gotującą wodę i blanszuj 3-5 minut

Pieczarki umyj, obierz i podduś lekko minutę na łyżeczce oliwy - dopraw solą i pieprzem do smaku.

Kurczaka pokrój w małe kawałeczki - posyp solą i pieprzem

Ser pokrój w plasterki lub zetrzyj na tarce

W naczyniu żaroodpornym ułóż kurczaka, brokuły, pieczarki.

Przykryj serem

Wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj przez 20-25 minut aż ser się zarumieni

Smacznego