



Casserole z kurczaka

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 150 g cebuli, posiekanej
- 3 ząbki czosnku, obrane
- 100 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- 50 g oliwy z oliwek
- 300 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- 300 g pomidorów z puszki
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 200 ml wywaru drobiowego
- 200 ml wody
- 100 g sera mozzarella, pokrojonej w kostkę
- świeże liście bazylii

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść 100 g cebuli, 3 ząbki czosnku oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 100 g boczku. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

5

Smaż saute.

6

Dodaj 300 g piersi z kurczaka, 300 g pomidorów z puszki, 1/2 łyżeczki papryki, 1 łyżeczka soli, 1/4 łyżeczki pieprzu oraz 200 ml wywaru drobiowego. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Dodaj 100 g sera mozzarelli i pozostaw na 5 minut do rozpuszczenia sera.

9

Podawaj ze świeżymi liśćmi bazylii. Smacznego!