

po 24. miesiącu

alergeny:
produkt zawiera mleko,
jaja

F jak Filet z kurczaka zapekany z bananami

Składniki

- Filet z kurczaka: 200 g
- Olej: 10 ml
- Sól
- Delikatny kurczak Gerber: 1 słoiczek
- Nektar winogronowo-bananowy BOBO FRUT: ½ butelki
- Banan: ¼ sztuki
- Serek biały mielony: 120 g
- Żółtko jaja kurzego: 1 sztuka
- Białko jaja kurzego: 1 sztuka
- Ubita śmietanka 30%: 60 ml

Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, patelnia, miseczka, ubijaczka do piany lub mikser

Sposób przygotowania

- Filety z kurczaka kroimy w drobną kostkę, po czym solimy i smażymy na oleju.
- Delikatnego kurczaka Gerber mieszamy z Nektarem winogronowo-bananowym BOBO FRUT i polewamy kurczaka. Dusimy nie dłużej jak 4 - 5 minut pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodajemy banana, obranego i pokrojonego w drobną kostkę.
- Tak przygotowanego kurczaka po lekkim przestudzeniu mieszamy z żółtkiem jaja kurzego.
- Serek biały mielony mieszamy z żółtkiem i bitą śmietanką oraz na sam koniec z ubitą pianą białka jaja kurzego (jajka kurze można zastąpić jajkami przepiórczymi).
- Kurczaka z sosem bananowym przekładamy do naczynka żaroodpornego i zalewamy białym serkiem z jajkami.
- Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 15 - 20 minut.

