



zapekany filet z kurczaka z bananami - po 24. miesiącu

PO 2. ROKU

PRZEPIS

PREP:

COOKING: 45 MIN.

PORTION(S): 1

OBIAD

Składniki

- Filet z kurczaka: 200 g

- Olej rzepakowy: 10 ml
- **Delikatny Indyk Gerber: 1 słoik**
- **BOBO FRUT Nektar owocowy jabłko - banan - malina: ½ butelki**
- Banan: ¼ sztuki
- Żółtko jaja kurzego: 1 sztuka
- Serek biały mielony: 120 g
- Żółtko jaja kurzego: 1 sztuka
- Białko jaja kurzego: 1 sztuka
- Ubita śmietanka 30%: 60 ml

Alergeny

Produkt zawiera mleko.

Produkt zawiera jaja.

Krok po kroku

Filety z kurczaka kroimy w drobną kostkę i smażymy na oleju.

Delikatnego Indyka Gerber mieszamy z Nektarem Jabłko, Banan, Malina 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.