




Zapiekanka a'la kapsalon

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#), [grecka](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 5 porcji

Składniki:

sałatka: -
kapusty pekińskiej - 1/2 szt.
ogórek zielony - 1 szt.
pomidory - 2 szt.
jogurt naturalny gęsty (najlepiej według uznania) - 3 łyżka
ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę - 3 szt.
sól i pieprz świeżo mielony - - do smaku

pozostałe składniki: -
frytki - 500 g
sera żółtego startego na tarce o dużych oczkach - 200 g
filet z kurczaka - 300 g
olej do głębokiego smażenia frytek - 1 litr
olej do smażenia kurczaka - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiaj zapiekanka połączenie sałatki z kurczakiem, frytkami oraz startym żółtym serem. Całość zapiekana w piekarniku. Pyszne, syte, szybkie i łatwe danie. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku przygotować sałatkę z podanych składników, następnie sałatkę połączyć z sosem jogurtowo-czosnkowym. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach natomiast kurczaka po oczyszczeniu, umyciu i osuszeniu pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawą do kurczaka, zostawić na 30 minut w celu przegryzienia smaków. Następnie kurczaka podsmażyć na rozgrzanym oleju. Również frytki usmażyć w głębokim oleju. Na spód naczynia żaroodpornego rozłożyć sałatkę, na sałatkę rozłożyć podsmażonego kurczaka. Na kurczaka usmażone w głębokim oleju frytki, górę posypać startym żółtym serem. Całość włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekać do rozpuszczenia sera. Podawać zaraz po usmażeniu.