




## Zapiekanka warzywna z kurczakiem i fioletowymi ziemniakami

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

fioletowe ziemniaki - 500 g

marchew - 250 g

bakłażan - 1/2 szt.

filet z kurczaka - 300 g

do kurczaka: pieprz, słodka papryka, sól ziołowa - - do smaku

olej do podsmażenia kurczaka - 1 łyżka

Sos: -

mleko - 200 ml

woda - 200 ml

sól - 1/2 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

gałka muskatołowa - - szczypta

skrobia z tapioki - 1 łyżka

parmezan tarty - 1 łyżka

masło - 1 łyżka

czosnek staropolski (mieszanka przypraw) - 1/2 łyżeczka

do posypania: -

szczypiorek drobno posiekany - 1-2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki ugotować w mundurkach przez około 10 minut (w zależności od wielkości, mają być al'dente). W osobnym garnku ugotować marchewkę (bez obierania) przez około 10-12 minut. Warzywa odcedzić i przestudzić. Następnie obrać ze skórki i pokroić w cienkie plasterki (około 5 mm).

**KROK 2:** Filet z kurczaka pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawami. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na złoto kurczaka.

**KROK 3:** Do miski przełożyć pokrojone ziemniaki, marchewkę, bakłażana pokrojonego w kostkę i obsmażonego kurczaka.

**KROK 4:** Sos: W garnku zagotować mleko z wodą i przyprawami, zagęścić skrobią, dobrze wymieszać.

**KROK 5:** Sos przelać do miski z pozostałymi składnikami, wymieszać razem.

**KROK 6:** Całość przełożyć do naczynia do zapiekania i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C, grzanie góra/dół (lub piekarnik z termoobiegiem 170°C). Piec w piekarniku przez ok. 30 minut. Posypać posiekanym szczypiorkiem i podawać.