




## Zapiekanka ziemniaczana ze słodko ostrym kurczakiem, cebulą, jajkami i szpinakiem

 MP5423

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

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 1 kg  
cebula - 2 szt.  
szpinak Baby - 100 g  
filet z kurczaka - 500 g  
jajka - 6 szt.  
mleko - 50 ml  
mozzarella starta - 100 g

olej sezamowy - 3 łyżka  
olej rzepakowy - 4 łyżka  
sól - 1 szczypta  
pieprz - 1 szczypta  
oregano - 1 łyżeczka  
chili - 1 szczypta  
miód - 2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać i podgotować w osolonej wodzie 20 minut. Następnie odcedzić i pokroić na plasterki i ułożyć w naczyniu do zapiekania - 1 warstwa.

**KROK 2:** Cebulę i czosnek podsmażyć na oleju. Przyprawić solą i pieprzem. Część wyłożyć na ziemniaki.

**KROK 3:** Filet z kurczaka pokroić na kawałki, przyprawić, dodać miód, wymieszać i podsmażyć na oleju rzepakowym. Część przełożyć do formy.

**KROK 4:** Na 1 warstwę położyć część szpinaku i startego sera, przyprawić solą, pieprzem, oregano i układać kolejną warstwę składników. Zalać rozbełtanymi jajkami z dodatkiem mleka. Na koniec posypać startą mozzarellą.

**KROK 5:** Piec 40 minut w temp 200 stopni C - grzałka góra dół.

**KROK 6:** Przed podaniem polać olejem sezamowym.