

STUFFED CHICKEN, STEAMED



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2020-07-27

Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 50:20 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΔΟΣΕΙΣ

	3	chicken breast
100 Γραμμάρια		καπνιστό ζαμπόν
100 Γραμμάρια		cream cheese or shredded butter cheese
1 Κουτάλι σούπας		βολβοί φαγώσιμοι
		For the sauce:
100 Γραμμάρια		Ανθότυρο
200 ml		σάλτσα ντομάτας
100 ml		Κρέμα γάλακτος
	1	chicken stock cube
50 Γραμμάρια		dried tomato (optional)
10 ml		ελαιόλαδο
	2	Italian zucchini
2 Κουτάλι σούπας		barbecue sauce
1 Κουτάλι σούπας		Ρίγανη
1 Κουτάλι σούπας		paprika powder
		salt and pepper to taste

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).

ΕΡΓΑΛΕΙΟ

