

Tavuklu Erişteli Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~326 kcal

Polonya usulü tavuklu erişte tava, tavuğu erişte ve kremli sosla buluşturarak sıcak bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 220 gr Erişte
- 0.8 su bardağı Krema
- 2 su bardağı Su

Yapılış

- Tavuk parçalarını tavada 5 dakika mühürleyin.
- Erişteyi tavaya ekleyip kısık ateşte pişirin.
- Su ve kremayı ekleyip kapağı kapatın.
- Yemeği orta ateşte 10-12 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son aşamada eklemek tavan gereksiz koyulaşmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt