

## **Pikant kylling i fad**

Pikant kylling i fad smager fantastisk med frisk pasta, penne eller ris. En herlig ret med grøntsager, bacon i cremet pikant flødesauce.

Opskriften er til 4 personer.



### **Ingredienser:**

3 – 4 kylling filet (hver delt i 2 stykker)

200 g. bacon i tern

1 rød peberfrugt (i tern)

Lidt paprika

### **Sauce**

1 bundt porre (i tynde skiver)

200 g. pikant flødeost

1 ds. hakkede tomater

2,5 dl. madlavningsfløde

1 spsk. paprika

### **Sådan gør du:**

Start med at finde alle ingredienser frem og gør grøntsagerne klar.

Steg bacon på pande og læg det i ildfast fad.

Drys peberfrugt i tern over bacon.

Krydr kylling fileterne med lidt paprika og brun dem på panden.

Læg kylling i fadet.

### **Sauce**

Svits porrerne i skiver på panden.

Hæld tomaterne og fløde over porrerne på panden og lad det koge op.

Tilsæt pikant ost og lad det smelte.

Smag godt til med salt og peber.

Hæld saucen over kyllingen.

Stil fadet i ovnen ved 200 gr. forvarmet ovn i 30 minutter.