
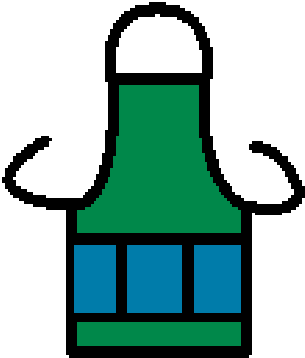
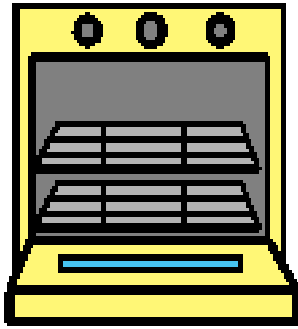




Kjúklingur í rjóma piparosta sósu



1

		 <p data-bbox="1668 550 2027 598">Þvoið hendur.</p> <p data-bbox="1668 678 2027 805">Setjið á ykkur svuntu.</p> <p data-bbox="1668 885 2027 1013">Stillið ofninn á 180°C</p>
---	--	---



1 msk olía



Setjið olíu á
pönnuna.



400 g tilbúnir
kjúklingabitar



Setjið
kjúklingabitana
á pönnuna.



1 tsk hvítlauksalt

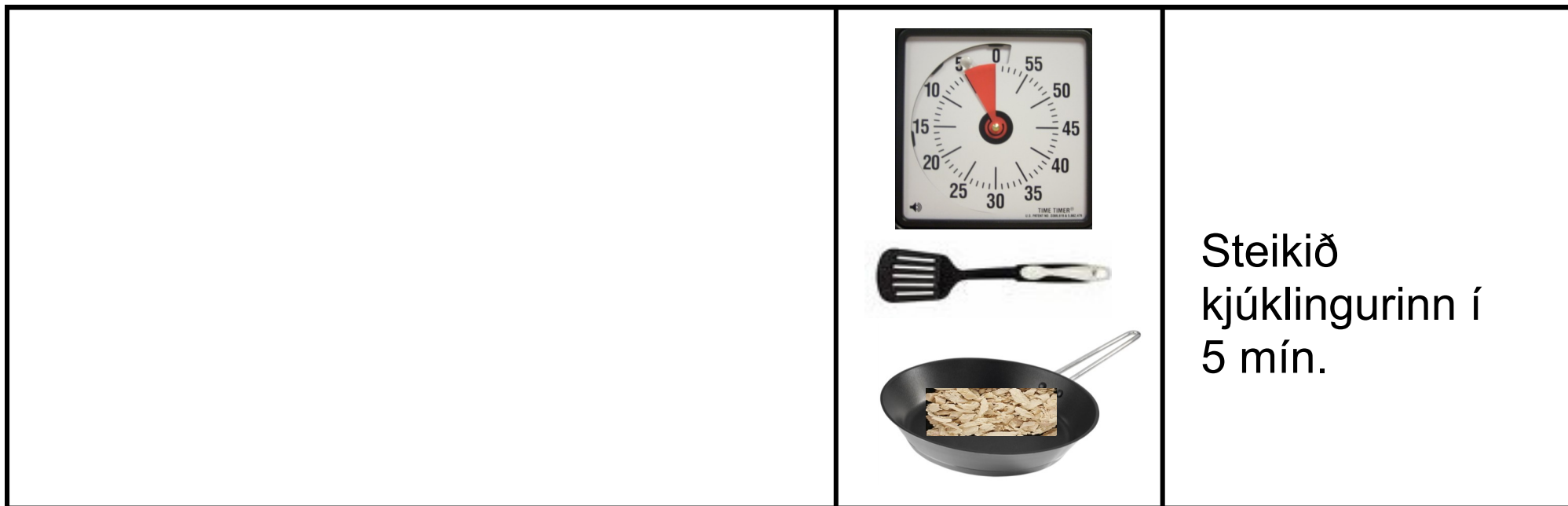


1 tsk pipar



Stráið kryddinu
yfir kjúklinginn.







2 msk olía



Penslið eldfast
móti með olíu.





1 laukur



Saxið laukinn
smátt.
setjið í skál.





1 rauð paprika



Skerið paprikuna
og setjið í
skálina.





8 sveppir



Skerið sveppina
og setjið í
skálina.



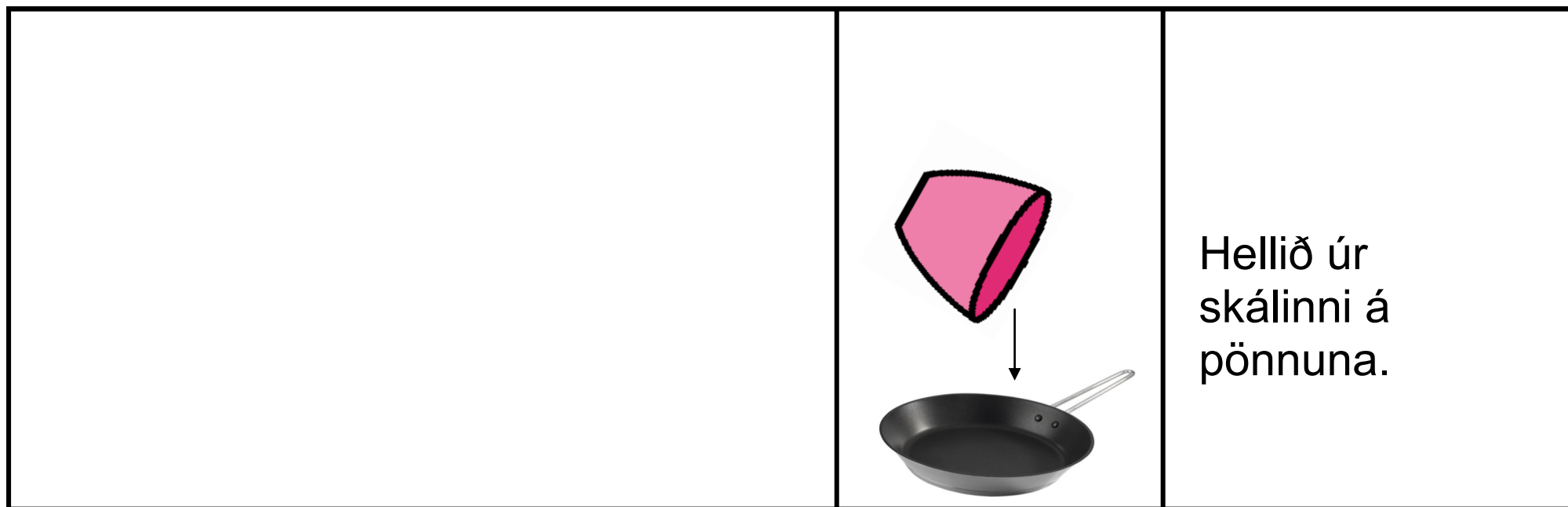
1 pakki beikon



Skerið beikon í litla bita.



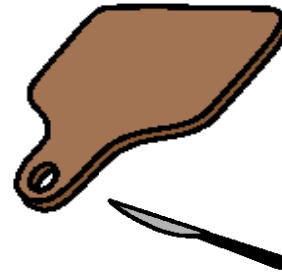
Setjið beikonið
á pönnna og
steikið í 5
mínútur.







1 piparostur



Skerið piparost
í litla bita.

Setjið á
pönnuna.



100 g rjómaostur



Bætið
rjómaostinum
saman við á
pönnuna.

Blandið vel
saman.

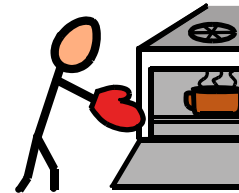


2 dl mjólk



Bætið mjólkinni saman við og hitið smá stund.





Bakið í miðjum
ofni í
10-15 mínútur.

		<p>Berið fram og njótið.</p>
--	--	------------------------------