

## **Dorritos kjúlli**

**Fyrir fjóra**

**Ofnhiti 180°C**

½ - 1 poki dorritos flögur (blár poki)

salsa sósa (eftir smekk)

½-krukka ostasósa (bleik)

2-3 kjúklingabringur

### **Aðferð:**

1. Skerið kjúklingabringur í litla bita og steikið á pönnu.
2. Myljið niður flögur og látið í eldfast mót
3. Setjið salsa sósu yfir. (eftir smekk)
4. Látið kjúklinginn yfir salsasósuna
5. Þynnið ½ krukku af ostasósu með vatni eða mjólk og hellið yfir kjúklinginn
6. Dreifið rifnum osti yfir og bakið í miðjum ofni í 30 – 40 mín.

Berið fram með hrísgrjónum sem eru soðin samkvæmt leiðbeiningum á pakka.