

# Kjúklingur í tómát- og rjómasósu

## Hráefni

**1 stk** kjúklingur niðurrifinn

---

**1 peli** rjómi

---

**3 dl** tómatsósa

---

**3 tsk** karrý

---

**1 tsk** salt

---

**1 tsk** pipar

---

## Aðferð

- Tómatsoða, karrý, salt og pipar blandað saman og sett svo saman við kjúklingabitana
- Ef kjúklingurinn er óeldaður er þetta sett í eldfast mót og eldað í 30 mín. svo er rjóma hellt yfir, hrært smá í og eldað áfram í 30 mín í viðbót.
- Ef kjúklingurinn er eldaður er rjómanum hellt strax saman við og allt saman hitað í ofni í um 30 mín við 180°C