

Warzywa francuskie w zapiekance



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **881** Ocena: **9803**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- Makaron świderki
- Warzywa na patelnie francuskie
- 1 opakowanie mini marchewek
- 200 ml śmietany 36 %
- 20 dag sera mozzarella
- Jajko
- 1 łyżeczka tabasco
- Papryka ostra
- Sól
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę, przekładamy do miski.
2. Doprawiamy solą, papryką oraz tabasco, dokładnie mieszamy.
3. Następnie przużymy na rozgrzanym oleju.
4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, po ugotowaniu, wykładamy na dno naczynia żaroodpornego.
5. Na makaronie układamy usmażone mięso.
6. Warzywa oraz marchewki przużymy na rozgrzanym oleju, solimy.
7. Warzywa przekładamy na kurczaka.
8. Do naczynia wlewamy śmietanę, wbijamy jajko i wsypujemy przyprawy, które znajdowały się w paczce z warzywami, mieszamy.
9. Sosem polewamy zapiekanke.
10. Na koniec posypujemy starty żółtym serem.
11. Zapiekamy 30 minut w 180°C.
12. Gotowe smacznego.

Twoje notatki do przepisu: