

Warzywa francuskie w zapiekance



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **878** Ocena: **9738**



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.



- 2 4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, po ugotowaniu, wykładamy na dno naczynia żaroodpornego.



3 5. Na makaronie układamy usmażone mięso.



4 6. Warzywa oraz marchewki przużemy na rozgrzanym oleju, solimy.



5 7. Warzywa przekładamy na kurczaka.



- 6 8. Do naczynia wlewamy śmietanę, wbijamy jajko i wsypujemy przyprawy, które znajdowały się w paczce z warzywami, mieszamy.
9. Sosem polewamy zapiekanekę.



- 7 10. Na koniec posypujemy starty żółtym serem.
11. Zapiekamy 30 minut w 180°C.
12. Gotowe smacznego.



Twoje notatki do przepisu: