

Zapiekanka kebabowa



Autor: **memlizka**
Przepisów: 1 Ocena: 37

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, dwie sztuki
- makaron, najlepiej rurki, 750g
- średniej wielkości cebula, 1 sztuka
- ser żółty, 40 dag
- przyprawa do gyrosa i kebabu, opakowanie
- Bułka tarta, szklanka
- MARGARYNA LUB MASŁO, 50g
- koncentrat pomidorowy lub ketchup, 2 łyżki
- sól, szczypta
- majeranek, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy makaron i wykładamy całość na posmarowaną margaryną blaszkę. Resztę margaryny w małych kawałkach dodajemy do makaronu.
- 2 Piersi z kurczaka kroimy w kostkę, obtaczamy w bułce tartej zmieszanej ze wszystkimi przyprawami i solą. Smażymy mięso na patelni, pod koniec dodając pokrojoną w kostkę cebulę.
- 3 Całość z patelni dodajemy do makaronu, mieszając dodajemy koncentrat lub ketchup oraz przyprawy (kebab i gyros) wedle uznania. Ser żółty starty na tarce wmieszać do makaronu i mięsa, oraz posypać ser po wierzchu potrawy.
- 4 Wstawiamy do piekarnika na około 30 minut (200 °C), aż makaron się zarumieni i roztopi ser.

Twoje notatki do przepisu: