

Zapiekanka z cukinią i kurczakiem



Autor: **healthilyandcheap**
Przepisów: 2 Ocena: 15

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 filet z piersi kurczaka
- 2 szklanki makaronu świderki
- mała cukinia
- mały brokuł
- 1 ząbek czosnku
- 200 g słodkiej śmietany
- 100 g serka topionego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować makaron al dente. Umyć i wydrążyć cukinię i pokroić w cienkie plasterki. Podsmażyc delikatnie z dwóch stron na łyżce masła. Brokuł podzielić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie. Uwaga - nie przegotować brokuła!
Kurczaka pokroić w kostkę lub języczki przyprawić i ugotować na parze przez 20 minut.



- 2 Śmietankę z przeciśniętym przez praskę czosnkiem podgrzać w rondelku. Do ciepłej śmietanki skruszyć serek topiony i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia. Mieszać od czasu do czasu. Doprawić pieprzem.

Na dole naczynia żaroodpornego nakładać warstwę makaronu, na to pieczarki, cukinię, kurczaka i brokuła. Połączyć sosem śmietanowo-serowym.

Piec w piekarniku 190 stopni przez 15 minut aż do zrumienienia. W zależności od rodzaju piekarnika czas może się wydłużyć lub skrócić.

Twoje notatki do przepisu: