

Zapiekanka z warzywami sezonowymi w sosie beszamel.



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **549** Ocena: **4789**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 60 dag fileta z kurczaka
- Kilka papryczek konserwowych
- Przyprawa do kurczaka
- Sól
- Olej do smażenia
- 30 dag fasolki szparagowej
- □ brokuła
- □ kalafiora
- Sos beszamel (2 łyżki masła , 2 łyżki maki pszennej, gałka muskatołowa, pieprz, sól, 1 □ szk. mleka)
- Serek topiony w plastrach Hochland
- 15 dag sera żółtego
- 1 opakowanie makaronu tortellini

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę, przużymy na rozgrzanym oleju.



2. Doprawiamy przyprawą do kurczaka oraz solą.



3. Makaron gotujemy w osolonej wodzie.
4. Warzywa dzielimy na różyczki (brokuł, kalafior oraz fasolkę) również gotujemy w osolonej wodzie.



4. Makaron po ugotowaniu wykładamy do naczynia żaroodpornego.



5 6. Na makaron wykładamy kurczaka.



6 7. Następnie układamy ser topiony.



7 8. Na ser warzywa oraz paprykę pokrojoną w paseczki



8 9. Na koniec robimy sos beszamel (masło rozpuszczamy w rondelku dodajemy mąkę, mleko

oraz przyprawy, mieszając żeby nie powstały grudki).



- 9 10. Gotowym sosem polewamy zapiekanke.
11. Wierzch posypujemy serem żółtym, startym na tarce o dużych oczkach.



- 10 12. Zapiekamy 20 minut w 180°C.
13. Zapiekanka gotowa.
14. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: