

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2305** Ocena: **51014**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g ulubionego makaronu
- 500 g piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 200 g pieczarek
- natka pietruszki
- 3 łyżki śmietany
- 300 ml mleka
- olej do formy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i natkę siekamy. Pieczarki kroimy na 4 części. Filety z kurczaka oczyszczamy, kroimy w kostkę. Cebulę, natkę, pieczarki, filet mieszamy ze śmietaną i mlekiem, do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy.

Naczynie żaroodporne smarujemy olejem, wykładamy makaron, zalewamy mieszanką kurczaka i pieczarek.

Całość zapiekamy 35 min w temperaturze 190°C.



Twoje notatki do przepisu: