

Zapiekanka makaronowa z pieczarkami



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 7/10

Składniki:

- makaron penne - 400g
- filet z kurczaka - 250g
- pieczarki - 200g
- żółty ser - 200g
- kwaśna śmietana - 100ml
- woda - 600ml
- mąka - 2 łyżki
- gałka muszkatołowa - pół łyżeczki
- sól, pieprz, papryka
- szczypiorek

Opis przygotowania:

Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente. Pieczarki oczyszczamy, kroimy na plasterki i podsmażamy kilka minut z solą i pieprzem. Kurczak kroimy w kostkę i również smażymy z dodatkiem soli, pieprzu i papryki (najlepiej ostrej). Makaron przekładamy do żaroodpornego naczynia, dodajemy pieczarki i kurczaka i mieszamy. Śmietanę mieszamy z wodą i mąką i zagotowujemy. Doprawiamy gałką muszkatołową i dosypujemy pokrojony szczypiorek. Na koniec dosypujemy połowę drobno startego żółtego sera. Sosem zalewamy makaron, na wierzchu układamy resztę żółtego sera. Całość wstawiamy na pół godziny do piekarnika do temperatury 200°C. Podajemy zaraz po upieczeniu. Możemy jako dodatek przygotować sos śmietanowo ? majonezowy.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!