

Barwna zapiekanka



BASIEK102



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka rosołowa	1
makaron świderki	250 g
filet z kurczaka	300 g
pieczarki	300 g
papryka czerwona	1
papryka zielona	1
kukurydza w puszcze	1
natka pietruszki	2 łyżki
ser żółty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron ugotuj. Filet pokrój w paseczki i podsmaż na oleju (10 minut) . Kostkę rozpuść w 50 ml wrzącej wody i połącz z zawartością patelni
- KROK 2 Pieczarki i paprykę oczyść , pokrój w paseczki i dodaj do mięsa , smaź 5 minut
- KROK 3 dodaj również makaron , kukurydzę i natkę pietruszki .
- KROK 4 Przetóż do naczynia żaroodpornego .
- KROK 5 Posyp serem . Zapiekaj 20 minut .
- KROK 6 po upieczeniu