

## Zapiekanka kurczakowo- brokułowa



**ANIA67**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron penne</b>	30 dag
<b>filet z kurczaka</b>	2 szt
<b>brokuł</b>	1 szt
<b>por</b>	1 szt
<b>oliwa</b>	kilka łyżek
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>jajko</b>	3 szt
<b>śmietana</b>	3/4 szklanki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy na półtwardo.  
Brokuła dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonej wodzie na półtwardo.  
Filety kroimy i smażymy na oliwie na rumiano- dodajemy pokrojony por i jeszcze chwilę smażymy- przyprawiamy.  
Jajka rozmaćamy i mieszamy ze śmietaną i połową startego sera- przyprawiamy.  
Makaron mieszamy z pozostałymi składnikami i połową sosu- wykładamy do naczynia żaroodpornego.  
Zalewamy resztą sosu i posypujemy resztą startego sera.  
Zapiekamy w temp. 200 stopni około 20- 25 minut..