

zapiekanka makaronowa z kurczakiem



BECIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron np. świderki	300-400 g
pieczarki	6-8 sztuk
żółty ser	300 g
majonez	100 g
ketchup pikantny	100 g
śmietana 18-procentowa	250 ml
udka z kurczaka	2 (wędzone)
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Ser trzemy na tarce. Makaron gotujemy w tradycyjny sposób. Pieczarki płuczemy, obieramy i kroimy w plasterki.

2. Na dno rondelka wlewamy odrobinę oleju, wrzucamy pieczarki i podsmażamy. Po chwili dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę. Doprawiamy solą i pieprzem i smażymy jeszcze przez kilka minut.

3. Następnie przygotowujemy sos - w niewielkim naczyniu łączymy majonez, ketchup, śmietanę, szczyptę soli i wszystko starannie mieszamy.

4. Udka z kurczaka obieramy z kości i dzielimy mięso na mniejsze kawałki.

5. Na dno naczynia do zapiekania wykładamy usmażone pieczarki, a następnie - połowę porcji makaronu. Całość polewamy równomiernie połową sosu. Następnie układamy warstwę mięsa (zostawiając na później ok 1/3 porcji). i przykrywamy pozostałą częścią makaronu. Polewamy sosem i swobodnie posypujemy kawałkami kurczaka. Na zakończenie układamy warstwę startego sera.

6. Naczynie wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180st C i zapiekamy przez ok. 30 minut.