

## Lazanka z patelni



### MAŁGORZATA108



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>ugotowany kurczak</b>      | 1 szt        |
| <b>pieczarki</b>              | 1 op         |
| <b>przyprawa po węgiersku</b> | 1 op         |
| <b>makaron nitki</b>          | 1 op         |
| <b>ser żółty</b>              | 10 (plastry) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podrobić i posypać przyprawą po węgiersku. Wlać troszkę oliwy na patelnię i wrzucić przygotowanego kurczka. Dołożyć starte pieczarki. Po kilku minutach dołożyć ugotowany makaron. Włożyć 2 duże łyżki musztardy. Nałożyć na wszystko kilka plastrów żółtego sera, przykryć pokrywką i poczekać, aż ser się ropuści. Polać ketchupem.