

Drobiowa zapiekanka



PAWEŁ007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z kurczaka gotowane	30 dkg
makaron	30 dkg
pomidor	30 dkg
masło	2 łyżki
ząbek czosnku	
śmietana	1 szklanka
natka pietruszki posiekana	2 łyżki
sól, pieprz	
pestki słonecznika	2 łyżki
ser gouda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować, odcedzić i przelać wodą. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w grube plastry. Mięso pokroić w plasterki. Posiekany czosnek utrzeć z solą, pieprzem, łyżką masła i serem, dodać natkę i śmietanę, dokładnie wymieszać. Żaroodporny półmisek wysmarować masłem, posypać pestkami słonecznika, wyłożyć połową makaronu, ułożyć plastry pomidorów i mięso z kurczaka. Przykryć pozostałym makaronem, połączyć sosem, wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać ok. 30 min. Podawać z surówkami.