

Zapiekanka z cukinią i bakłażanem



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki	500 gram
cukinia	1 sztuka
bakłażan	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
brokuł	1/2 sztuka
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 sztuka
pierś z kurczaka	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
bazylia świeża	10 listek
masło	2 łyżka
mleko	400 mililitr
mąka pszenna	2 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
masło	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
ser gouda	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce oliwy. Pod koniec doprawić solą i pieprzem. Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente. Brokuła podzielić na różyczki i podgotować przez około 3 minuty w posolonej i posłodzonej wodzie. Bakłażana i cukinie pokroić na około 0,5 cm plasterki. Bakłażana posolić odstawić na około 10 minut i osuszyć na ręczniku papierowym. Dymki pokroić drobno, paprykę pokroić w kostkę. Wszystkie warzywa wrzucić do miski i wymieszać. Masło roztopić w rondelki, dodać mąkę i zrobić zasmażkę. Wlewać partiami mleko i cały czas mieszać. Kiedy sos zacznie gęstnieć zdjąć z ognia doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem. Układać warstwami makaron, warzywa i mięso, ser, sos. Na wierzch wyłożyć makaron połączyć go beszamelem i posypać serem oraz bazylią. Zapiekanke piec w temp. 180 stopni przez około 30 minut.