# Zapiekanka makaronowa z kalafiorem i brokułem wraz z beszamelem

**LIS**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **masło** | 2 łyżki |
| **mąka** | 2 łyżki |
| **mleko** | 2 szklanki |
| **Gałka muszkatołowa mielona Prymat** | |
| **sól** | |
| **Farsz:** | |
| **makaron rurki** | 1 opakowanie |
| **kalafior** | 1 główka |
| **brokuł** | 500 g |
| **pierś z kurczaka** | 2 szt |
| **groszek konserwowy** | 1 puszka |
| **ser edamski** | 250 g |
| **olej do smażenia** | |
| **masło** | |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na dwie zapiekanki:
Beszamel:
rozgrzać w garnku masło, dodać mąkę, a kiedy zasmażka spieni się i zbieleje, dodać mleko energicznie mieszając ( grudki które mogą powstać rozbić mikserem). Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować aż trochę zgęstnieje.
Farsz:
Brokuła umyć, pokroić na różyczki, ugotować al dente w posolonej wodzie.
Kalafior umyć, podzielić na różyczki, ugotować al dente w posolonej wodzie.
Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.
Kurczaka pokroić, smażyć na patelni. Podczas smażenia dodać przyprawy prymat ziołowej do kurczaka.
Ser zetrzeć do miseczki.

Makaron wymieszać z groszkiem, brokułem, kalafiorem i kurczakiem. Przełożyć do wysmarowanych wcześniej masłem naczyń żaroodpornych.
Polać łyżką sosem beszamel a następnie posypać serem.

Upiec w nagrzanym wcześniej piekarniku, ok. 20-30 min.