

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i brukselką



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na zapiekanke

makaron penne	300 g
brukselka	250 g
filet z kurczaka	500 g
cebule	2 szt
oliwa	2 łyżki
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

Składniki na sos

śmietanka słodka	250 ml (np. 18%)
ser pleśniowy	100 g (np. srebrny lazur)
bulion drobiowy	100 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	
mąka tortowa	3 łyżki
ząbki czosnku	2-3 szt
olej	1 łyżka

Dodatkowo

mozzarella	25 g
parmezan starty	25 g
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie sosu:

Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy przeciśnięty przez praskę czosnek, dodajemy mąkę i smażymy kilka chwil. Następnie zalewamy wszystko śmietanką i bulionem. Doprowadzamy do wrzenia i dodajemy pokruszony ser pleśniowy. Podgrzewamy często mieszając aż ser się rozpuści. Doprawiamy do smaku pieprzem.

Przygotowanie zapiekanki:

Makaron gotujemy al dente, odcedzamy i odstawiamy na bok. Kurczaka płuczemy, oczyszczamy i kroimy w kostkę. Podsmażamy na oliwie i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Cebule kroimy w plasterki. Brukselkę blanszujemy we wrzącej, osolonej wodzie kilka minut, a następnie schładzamy w zimnej wodzie i odsączamy. Makaron, kurczaka, cebulę i brukselkę łączymy razem, przekładamy do naczynia do zapiekania i zalewamy przygotowanym sosem. Po wierzchu posypujemy tartym parmezanem i mazzarellą.

Naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 30-40 minut. Zapiekamy pod przykryciem aż ser się rozpuści. Po tym czasie odkrywamy naczynie i podpiekamy ok. 5 minut.

Przed podaniem posypujemy świeżą, posiekaną natką pietruszki.