

Makaronowa zapiekanka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron(ja dałam farfale, czyli kokardki)	500 g
podwójna pierś kurczaka	1 sztuka
sos sojowy	4 łyżki
marchewki	2 sztuki
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 sztuki
cebula czerwona	2 sztuki
dymka (szczypior)	1 pęczek
sól	do smaku
olej do smażenia	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

Sos:

250 ml śmietany kremówki

1 serek camembert

1 kostka sera topionego(10 dkg)

1 łyżka mąki

1/2 szklanki wody

sól, pieprz, curry

czosnek granulowany, gałka muskatołowa

15 dkg sera żółtego(potarty na tarce z dużymi oczkami)

Piersi pokroić w paseczki(jak do chińszczyzny).Składniki marynaty (sos sojowy, czosnek, sól i pieprz) połączyć, wlać do kurczaka, wymieszać i wstawić do lodówki na 2 godziny. Obrane jarzyny zetrzeć na tarle z grubymi oczkami. Cebulę czerwoną pokroić w kostkę, szczypior dymki w małe kawałki. Na rozgrzanym oleju usmażyć kurczaka, wyjąć. Na pozostałym po mięsie tłuszczu przesmażyć cebulę, jarzynki, posolić, popieprzyć i na koniec dodać szczypior. Zdjąć z ognia, dodać mięso, odcedzoną, opłukaną fasolę i wymieszać. Makaron ugotować al dente. Do naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę makaronu, farsz mięsno-warzywny, resztę makaronu. Śmietanę zagotować, mąkę rozprowadzić wodą i wlać do śmietany, doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową, curry, czosnkiem granulowanym i zagotować. Camembert i serek topiony pokroić na małe kawałki, dodać do sosu i mieszać aż ser się rozpuści. Sosem zalać zapiekanekę i posypać serem. Przykryć pokrywką i zapiekać 30 minut w temp. 180 stopni. Po tym czasie zdjąć pokrywkę i zapiekać jeszcze, aż ser się zrumieni. Smacznego i