

zapiekany makaron w serowym sosie



AGI361



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	opakowanie
duży brokuł	1
szpinak świeży lub mrożony	1-2
pierś z kurczka	2
ser plaśniowy pakowany	1
śmietana 18 proc	1 duża
pół kostki masła	0,5
zębki czosnku	4 duże
żółty ser	1 opakowanie
cebula biała	1
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę uważając by nie była zbyt drobna, mięso delikatnie solimy i doprawiamy ziołami (bazylia, oregano, tymianek) następnie podsmażamy je na oleju lub oliwie z oliwek do momentu zarumienienia się mięsa z dwóch stron. W międzyczasie gotujemy makaron, wyjmując go jednak trochę wcześniej niż zwykle (nie może być zbyt miękki), ugotowany makaron wsypujemy do naczynia żaroodpornego. W tym samym momencie wymyte, podzielone na małe różyczki i osolone brokuły gotujemy na parze (lub w wodzie) do momentu aż zrobią się pięknie zielone i przestaną być twarde (pamiętajmy aby ich nie rozgotować).

Proponuję również wcześniejsze przygotowanie szpinaku (jeżeli używamy świeżych pęczków należy je wcześniej ugotować) mianowicie: cebulę kroimy w kostkę, dodajemy ją do rondelka gdzie dorzucamy mały kawałek masła, cebulkę szklimy dodajemy do niej szpinak (pamiętając, że ten mrożony długo się roztopia), do smaku dodajemy dwa małe ząbki czosnku przepuszczone przez praskę lub też pokrojone w drobne kawałki, według upodobania przyprawiamy solą i pieprzem.

Gdy uporamy się już z poprzednimi czynnościami możemy zabierać się za sos: do dość głębokiego garnka wrzucamy pół kostki masła, 4 ząbki czosnku (w kawałeczkach lub przepuszczone przez praskę) ciągle mieszając aby czosnek się nie przypalił w momencie gdy w kuchni zacznie "dusić" zapach czosnku dodajemy do niego rozdrobniony ser pleśniowy cały czas mieszając, mniej więcej gdy ser rozpuści się do połowy dodajemy całą śmietanę pamiętając o mieszaniu. Gdy ser całkowicie się rozpuści przyprawiamy solą i pieprzem, a na koniec dorzucamy do sosu brokuły i kurczaka.

Gdy sos jest gotowy zalewamy nim równomiernie makaron, następnie układamy warstwę szpinaku i posypujemy startym serem. Piekarnik nastawiamy na 200 stopni (najlepiej na sam dół aby ser się nie przypalił) i zapiekamy do momentu aż zobaczymy, że sos wre przez dłuższą chwilę, jeżeli ser na wierzchu się nie rozpuścił proponuję przez chwilę zapiekać z ustawieniem piekarnika na samą górę.

GOTOWE! Życzę smacznego:)