

## zapiekanka z kurczakiem i brokulami



### MARZENA52



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaronu gnocchi (lub innego, np. penne)</b>	250 g
<b>brokuł</b>	1/2 /
<b>piersz z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze</b>	1 szt
<b>pieczareki całe</b>	5-6 szt.
<b>mozarella</b>	--
<b>cebula</b>	1 szt
<b>masło roślinne</b>	2
<b>łyżki mąki</b>	2 szt
<b>mleko</b>	200 ml
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	--
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>sól</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj w osolonej wodzie wg instrukcji na opakowaniu. Powinien być al dente. Piersz z kurczaka obsyp solą, pieprzem i czosnkiem, pokrój na kawałki. Na patelni podsmaż cebulkę, dodaj pokrojone pieczarki. Gotowe zdejmij, a na patelnię wrzuć kawałki kurczaka. Podsmaż. W osolonej lekko wodzie ugotuj różyczki brokuła. Połącz składniki: makaron, cebulkę z pieczarkami i kawałki piersi kurczaka w jednym naczyniu. Przełóż je do naczynia żaroodpornego, wysmarowanego tłuszczem.

Przygotuj sos beszamelowy: w małym garnku rozpuść masło, podsmaż na nim mąkę, a następnie wlej mleko. Zagotuj, mieszając od czasu do czasu, aby rozdrobnić ewentualne grudki (najlepiej jest robić to trzepaczką lub różgą do ubijania).

Sosem polej składniki zapiekanki, obłóż plasterkami mozzarelli. Zapiekać 10-15 min. w temp. 180 st. aż ser się rozpuści.