



przepisy.pl

Zapiekane rurki po szwajcarsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron rurki - 200 gramów
- pierś z kurczaka - 150 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 150 mililitrów
- szynka konserwowa - 100 gramów
- ogórek konserwowy - 4 sztuki
- ser żółty, najlepiej ementaler lub gruyère - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- śmietana - 150 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Na patelni rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni i podsmaż pierś z kurczaka pokrojoną w paski.
3. Szynkę i ogórka pokrój w kostkę, dodaj do mięsa.
4. Całość zalej 150 ml wody.
5. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i również wlej na patelnię.
6. Wszystko zagotuj, dodaj makaron, wymieszaj i przełóż do naczynia żaroodpornego.
7. Wierzch posyp sporą ilością startego sera i zapiekaj przez 20 minut w 180 °C. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl