



przepisy.pl

Zapiekanka brokulowa w sosie czosnkowym



Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- przyprawa do kurczaka - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 200 mililitrów
- majonez - 8 łyżek
- czosnek granulowany - 1 opakowanie
- żółty ser - 200 gramów

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś kurczaka kroimy w kostkę lub paseczki, doprawiamy przyprawą i podsmażamy.
2. Gotujemy makaron al dente (~5 minut)
3. Gotujemy brokuły rozcięte na różyczki w delikatnie osolonej wodzie (~8 minut)
4. Mieszamy wszystkie składniki w żaroodpornym naczyniu.
5. W osobnym naczyniu mieszamy majonez i śmietanę i w zależności od upodobań dodajemy czosnek i doprawiamy delikatnie solą i pieprzem.
6. Wcześniej przygotowane składniki zalewamy sosem pokrywając całą powierzchnię.
7. Posypujemy całość tartym żółtym serem i zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 20 minut

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