



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z wędzonym kurczakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron - 400 gramów
- wędzony kurczak - 300 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 200 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- margaryna - 30 gramów
- kwaśna śmietana - 250 mililitrów
- brokuł - 1 sztuka
- bułka tarta - 4 łyżki
- ser cheddar - 120 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w wodzie. Gdy będzie jeszcze lekko twardawy, dodaj różyczki z brokułu, pogotuj 1 minutę i całość odcedź.
2. Fix Knorr wymieszaj z wodą, mlekiem, margaryną i zagotuj.
3. Następnie, gdy sos lekko ostygnie, połącz go z kwaśną śmietaną.
4. Kurczaka podziel palcami na mniejsze kawałki.
5. Teraz wymieszaj makaron z brokułami, mięsem i sosem. Gotową mieszankę nakładaj do małych żaroodpornych naczynek.
6. Po wierzchu posyp makaron starym serem i bułką tartą. Piecz w 180 °C przez 20 minut.

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