

Przepis na:

Zapiekankę makaronową

SKŁADNIKI:

- Makaron świderki lub penne około 400 g
- 200 g piersi indyka
- 200 g startego sera
- Cebula
- Duży brokuł
- Sól, pieprz, oregano
- Śmietana 18% 330 ml
- Majonez
- Ząbki czosnku (w zależności od upodobań)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Makaron ugotuj w wodzie na al dente.
2. Brokuł podgotuj w wodzie z dodatkiem soli i cukru.
3. Pierś kurczaka lub indyka oraz cebulkę pokrój na małe kawałki, przypraw solą i pieprzem i podsmaż na tłuszczu.
4. Przygotuj sos. Do miski przełóż śmietanę, dodaj około 6/7 łyżek majonezu, dodaj starty/poszatkowany czosnek, sól, pieprz oraz niewielką ilość oregano. Całość wymieszaj.
5. Wysmaruj naczynie żaroodporne niewielką ilością oleju.
6. Makaron, pierś, małe kawałki brokułu i cebulę wymieszaj ze sobą i przełóż do naczynia.
7. Zalej sosem, a na wierzch ułóż starty ser i posyp oregano.
8. Wstaw do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piecz przez około 20-25 minut.

Smacznego!

