

Zapiekanka z mięsem drobiowym

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pomysł na wykorzystanie gotowanego mięsa z kurczaka.

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mięso z kurczaka (ugotowane) - 30 dag
- Makaron (rurki lub inny) - 30 dag
- Pomidory krojone - 1 puszka(i)
- Masło - 2 łyżka(i)
- Ser żółty (starty) - 2-3 łyżka(i)
- Czosnek - 2
- Śmietanka 12% - 1 szkl.
- Sól i pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie i odcedzić.
- 2.** Mięso pokroić na małe kawałki
- 3.** Czosnek utrzeć z solą i pieprzem i masłem. Zalać śmietanką i wymieszać z serem.
- 4.** W naczyniu do zapiekania układamy: makaron, pomidory, mięso i znów makaron. Całość zalewamy sosem. Zapiekamy w 170 st. przez 30 minut.

Jak podawać?

na ciepło