
Zapiekanka z kurczaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4651 razy.

15 dag makaronu (rurki, muszelki lub krajanka),

1/2 kurczaka gotowanego lub pieczonego (50 dag),

1 szklanka śmietany,

1/2 szklanki mleka,

5 plastrów ananasa z puszki,

2 mandarynki,

4 łyżki rodzynek,

1 jajko,

1 łyżka masła,

1 łyżka sosu sojowego,

1/2 łyżeczki przyprawy curry łagodnej,

1 łyżka natki pietruszki,

sól,

pieprz.

Makaron ugotować w osolonej wodzie na półmiękką, zalać zimną wodą i odcedzić . Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i włożyć do niego makaron.

Z kurczaka usunąć kości, a mięso pokroić w kostkę i wyłożyć na kluski. Rodzynki umyć , namoczyć w gorącej wodzie i odcedzić . Mandarynki obrać , podzielić na części, ananasa osączyć , pokroić w kostkę. Mandarynki, ananasa i rodzynki dodać do makaronu i wymieszać . Mleko i śmietanę połączyć , dodać jajko, sos sojowy, curry,

doprawić solą i pieprzem. Makaron z kurczakiem i owocami zalać sosem, wstawić do rozgrzanego piekarnika na 15 - 20 min i zapiekać w temp. 180 st.C. Zapiekankę podawać w tym samym naczyniu, posypaną natką i ozdobioną owocami

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:06

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:06