

Makaronowa zapiekanka z kurczakiem i brokułami

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i brokułami – kremowa uczta dla całej rodziny

Odkryj magię prostoty w naszej zapiekance makaronowej z kurczakiem i brokułami! To danie, które łączy w sobie kremowy sos serowo-śmietanowy z delikatnością brokuła i soczystością kurczaka. Makaron penne, ugotowany al dente, stanowi doskonałą bazę dla tej aromatycznej kompozycji.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy wymieszać Fix Knorr ze śmietaną i jajkami, dodać pokrojonego w kostkę kurczaka oraz sparzone różyczki brokuła. Całość zapiekamy w 180°C przez 25 minut, aż ser na wierzchu się zarumieni i utworzy apetyczną skorupkę.

Dla kogo?

Ta zapiekanka to idealny wybór dla miłośników warzywnych smaków. Doskonale sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i kolację. Możesz ją łatwo urozmaicić dodatkiem zielonego groszku, duszonej cukinii lub pieczarek, dostosowując do upodobań domowników.

Na jaką okazję?

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i brokułami to świetna propozycja na przyjęcia! Przygotuj składniki wcześniej, a naczynie wstaw do piekarnika, gdy goście już przybędą. Po 25 minutach zaserwujesz gorące, pachnące danie, które z pewnością zrobi wrażenie na wszystkich zebranych.

Czy wiesz, że?

W tej zapiekance możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów. Oprócz klasycznego żółtego sera, doskonale sprawdzi się starta mozzarella, feta lub wyraziste sery pleśniowe, jak lazur, które nadadzą potrawie wyjątkowego charakteru.

Dla urozmaicenia

Podawaj zapiekankę prosto z piekarnika, udekorowaną cienkimi plastrami pomidora. Świetnie komponuje się ze świeżymi warzywami – sałata, plasterkami ogórków i pomidorów. Dla wyjątkowego smaku polej ją sosem ze świeżych pomidorów!