

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -

Не знаете, что приготовить на ужин? Этот простой рецепт для Вас: Запеканка с куриным филе



Продукты

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -

- Куриное филе - 1 кг.
- Сливки - 200 мл.
- Лук 2 шт.
- Соль, сахар, перец, специи по вкусу.
- Паста - 300 гр.
- Сыр - 100 гр.



Лук нарезаем кубиками, добавляем 4-5 ст.л. растительного масла, сахар 1 ч.л., соль 0,5 ч.л., гран



Филе курицы нарезаем небольшими кусочками, выкладываем в лук и обжариваем 5-10 минут пер

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -



Пасту отвариваем аль денте (до полуготовности) в подсоленной воде.



Мясо готово.

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -



Выливаем в мясо сливки. Нагреваем, снимаем с огня.



В форму для запекания выкладываем пасту, сверху посыпаем сыром, натёртом на крупной тёрке

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -



Сверху равномерно выкладываем мясо в сливках. Посыпаем натёртым сыром. Запекаем в разогр



Приятного аппетита!!!

Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -

