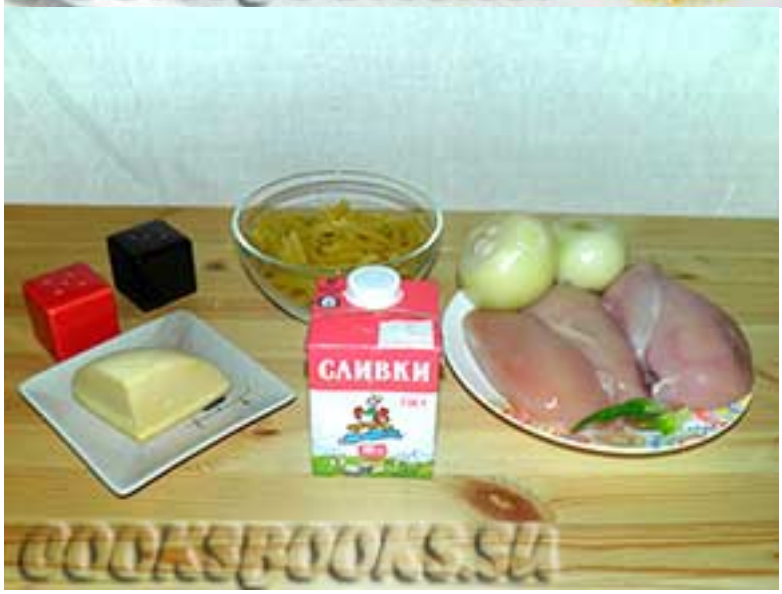
Запеканка с куриным филе и пастой

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -

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



Продукты

- 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

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

Мясо готово.

Выливаем в мясо сливки. Нагреваем, снимаем с огня.

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

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

Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
30.03.17 12:12 -