

## غراتان بمعكرونة النوي والدجاج



## إعداد

## المكونات

1. يُغلى الدجاج لمدة 40 دقيقة أو حتى ينضج. يتم التخلص من الجلد والعظام ثم يُفرد لحم الدجاج بالطول ويوضع جانباً.
2. في هذه الأثناء، تُطبخ معكرونة الفتوتشيني حسب التعليمات المدونة على الغلاف. تُصقّى وتُبرّد ثم توضع جانباً.
3. يُسكب الحليب وأسرار خلطة البشاميل بطعم الجبنة من ماجي في قدر كبيرة. يُترك المزيج على النار حتى يغلي مع التحريك المستمر ويُطهى على نار خفيفة لمدة 2-3 دقائق أو حتى تتكاثف الصلصة.
4. يُخلط الدجاج المجهّز مع معكرونة الفيتوتشيني، الفطر، لحم الحبش وصلصة البشاميل المجهّزة في وعاء كبير (يُبدّل بالملح والفلفل عند الحاجة) ويخلط المزيج ليمتزج جيداً. (يترك حوالي 1½ كوب من صلصة البشاميل جانباً).
5. يُسكب المزيج بالتساوي في طبق معد للخبز وتُسكب صلصة البشاميل الموضوعة جانباً بالملعقة فوق المزيج ثم يُرش وجهه بجبنة الموتزاريللا.
6. يُخبز المزيج في فرن محمّى على حرارة 250 درجة مئوية لمدة 15-20 دقيقة أو حتى يكتسب الوجه اللون الذهبي.

- غ دجاج كامل
- غ لازانيا
- مل حليب
- مغلف ماجي® بشاميل مع خلطة الجبن
- كوب فطر، مقطع إلى شرائح
- غ ديك حبش مدخن
- 1/2 1/2 أكواب جبنة موتزاريللا مبشورة

70 الدقائق ⌚

8 أشخاص ⊕

30.27 غ	الكربوهيدرات
375.94 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
45.9 غ	الدهون
37.3 غ	الأساسية
42.67 غ	بروتين
59.1 غ	الدهون المشبعة
537.21 مغ	صوديوم
73.6 غ	السكريات