

معكرونة كريمية بالدجاج



إعداد

1. تُطهى المعكرونة في الماء المغليّ حتى درجة ما قبل الاستواء الكامل، تُصقّى وتوضع في صينية الفرن. ثم تصفّ فوقها شرائح لحم الحبش المدخن.
2. في هذه الأثناء، يُسخّن الزيت في مقلاة عميقة ويُقلّى الدجاج جيداً ثم يضاف إليه الفطر ويُطهى لمدة 2-3 دقائق إضافية. بعدها يُضاف الحليب ثم خلطة البشاميل بطعم الجبنة من ماجي® ويُحرّك المزيج على نار متوسطة حتى تصبح الصلصة كثيفة.
3. تُسكب الصلصة فوق المعكرونة وتُرش بجبنة الإمانتال. توضع في فرن محمّى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة أو إلى أن تذوب الجبنة ويصبح لونها ذهبياً. تُخرج من الفرن لتبرد قليلاً قبل التقديم.

المكونات

- غ معكرونة
- غ صدر الحبش المدخن
- غ صدور دجاج، منزوعة الجلد، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- م ص زيت نباتي
- غ فطر، مقطع إلى شرائح
- غ حليب خالي الدسم
- مغلف بشاميل بطعم الجبنة من ماجي®
- 1/2 2/1 كوب جبنة الشيدر الصفراء المبشورة

45 الدقائق

أشخاص 6

60.78 غ	Carbohydrates
485.92 كيلو سعرة حرارية	Energy
10.59 غ	Fats
67.6 غ	Fiber
39.87 غ	Protein
36.4 غ	Saturated Fats
508.38 مغ	Sodium
11.6 غ	Sugars