

Лазанья "Курочка Ряба"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- макароны (для лазаньи, пластинками) - 400 г;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- майонез - 4 ст. л.;
- сыр (российский) - 100 г;
- мука - 1 ст. л.;
- куркума, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в сковороде муку, томатную пасту, майонез, соль, перец, пол стакана воды, кладём в получившийся соус мелко нарезанное филе и тушим 10 минут;
2. Выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) половину наших макаронных пластинок, затем выкладываем куриную начинку, посыпаем куркумой, раскладываем оставшиеся макаронные пластинки, посыпаем натёртым сыром и запекаем 30 минут при 220 градусах.