

# FIT zapiekanka z serem feta i suszonymi pomidorami



Autor: **kuchniakolorubland**

Przepisów: **144** Ocena: **1925**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 200g pełnoziarnistego makaronu (kształt taki, jaki lubisz)
- 200g pieczarek
- 200-300g piersi indyka/kurczaka
- kilka suszonych pomidorków
- 1 kulkę mozarelli (około 100g)
- kilka ząbków czosnku
- 1 spora cebula
- 2/3 kostki sera feta
- kilka gałązek świeżego tymianku
- sól, pieprz do smaku
- 2 łyżeczki suszonego tymianku
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 0,5 łyżeczki pieprzu cayenne lub chili
- 2 łyżki oleju chili lub zwykłego rzepakowego
- kilka pomidorków koktajlowych
- masło klarowane do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurczaka lub indyka kroimy w kostkę. Zасыпуjemy solą, pieprze, papryką słodką i wędzoną, pieprzem cayenne oraz 1 łyżeczką tymianku. Dodajemy olej chili lub rzepakowy i starannie mieszamy. Odstawiamy na noc w chłodne miejsce.
- 2 Makaron gotujemy zgodnie ze wskazaniem producenta. Ugotowany odcedzamy i przekładamy do sporej miski. Cebulę i czosnek siekamy i podsmażamy na niewielkiej ilości masła klarowanego. Przekładamy do miski z makaronem i mieszamy. Nie wylewamy z patelni pozostałego tłuszczu.
- 3 Pieczarki kroimy na mniejsze części (u mnie to półplasterki) i ze szczyptą soli podsmażamy na pozostałym po cebuli tłuszczu. Jeśli trzeba, dodajemy trochę masła klarowanego. Kiedy pieczarki są już podsmażone, dodajemy pokrojone w mniejsze kawałki suszone pomidory. Dosypujemy pozostałą łyżeczkę tymianku i smażymy razem przez dwie minutki, żeby smaki ładnie się połączyły. Przekładamy do miski z makaronem.

- 4 Na koniec smażymy mięsko. Usmażone, przekładamy do miski z makaronem i kurczakiem. Starannie mieszamy. Dodajemy startą na tarce mozzarellę.
- 5 Całość przekładamy do naczynia żaroodpornego. Posypujemy pokrojonym w kostkę serem feta i pokrojonymi w ósemki pomidorkami koktajlowymi oraz świeżym tymiankiem. Pieczemy pod przykryciem w 180 stopniach około 40 minut. Po tym czasie zdejmujemy pokrywę naczynia i dopiekamy zapiekanekę jeszcze około 15 minut, aż ładnie się zrumieni.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: