

Zapiekanka makaronowa

Autor: **EIMar**Przepisów: **196** Ocena: **2047**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 200g makaronu świderki
- 2 filety z kurczaka
- cebula
- papryka
- pomidor
- 2 ząbki czosnku
- mały przecier pomidorowy
- olej
- łyżeczka przyprawy do kurczaka
- 250 ml bulionu
- kulka sera mozzarella
- opcjonalnie ser żółty tarty

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować al dente.
Cebulę pokroić w pióra, czosnek przecisnąć przez praskę. Podsmażyć na oleju.
Kurczaka podsmażyć z przyprawą do kurczaka, następnie dodać warzywa pokrojone w paski i dusić przez około 15 minut. Do podduszonych warzyw dodać bulion i przecier pomidorowy.
Wszystko razem jeszcze chwile podusić.
Powstały sos wymieszać z makaronem i przełożyć do naczynia żaroodpornego.
Ser pokroić w cienkie paseczki i poukładać na makaronie. Można też oprószyć startym serem.
Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni na 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: