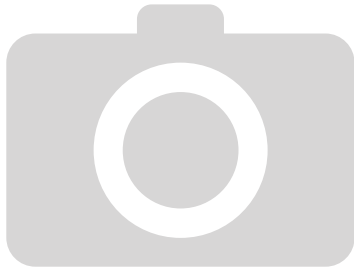


## cukinia zapiekana z kurczakiem i makaronem w sosie bolońskim

**EWELINAPAC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Makaron kolanka</b>	400 gram
<b>cukinia</b>	300 gram
<b>filety z kurczaka</b>	400 gram
<b>sos boloński</b>	600 mililitrów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonym wrzątku, filety myjemy kroimy w kostkę przyprawiamy solą i pieprzem obsmażamy, makaron odcedzamy połowę wkładamy na dno naczynia do pieczenia, na makaronie układamy połowę cukini obranej i pokrojonej w cienkie plastry na to kurczaka, zalewamy połową sosu układamy resztę cukini makaron i zalewamy sosem pieczemy 35 minut.