

## Doradca Smaku XIII: Zapiekanne penne w sosie śmietanowym, odc. 29



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Główne składniki

<b>makaron penne</b>	400 gramów
<b>olej z suszonych pomidorów</b>	do smażenia
<b>por (biała część)</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>boczniki</b>	6 sztuk
<b>piersi z kurczaka</b>	200 gramów
<b>cukinia zielona</b>	1/2 sztuki
<b>cukinia żółta</b>	1/2 sztuki
<b>śmietana 12%</b>	5 łyżek
<b>ser gouda</b>	100 gramów
<b>Musztarda pomidorowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>pomidorki koktajlowe</b>	4 sztuki
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat</b>	do smaku
<b>bazylia czerwona</b>	do dekoracji liście

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przygotowania potrawy będzie Ci potrzebne naczynie żaroodporne 20cm x 20cm.

- 1.** Pora i cukinie dzielimy na pół i kroimy w plastry, czosnek siekamy na cienkie plasterki.
- 2.** Boczniaki i kurczaka kroimy w paski, następnie do kurczaka dodajemy pomidorową musztardę i pozostawiamy na chwilę, by mięso przeszło jej aromatem.
- 3.** Na rozgrzany olej, w którym marynowały się suszone pomidory z ziołami, wrzucamy pora i cukinię, chwilę podsmażamy, a następnie dodajemy boczniaki.
- 4.** Obok warzyw na patelni smażymy około 3 minut mięso kurczaka. Całość doprawiamy suszonymi pomidorami z czosnkiem i bazylią.
- 5.** Zagotowujemy osoloną wodę na makaron penne, który gotujemy al dente.
- 6.** W międzyczasie warzywa i kurczaka doprawiamy czarnym, mielonym pieprzem.
- 7.** Następnie do śmietany dolewamy jedną chochelkę wody z makaronu, mieszamy i dodajemy śmietanowy sos do warzyw z kurczakiem i makaronu.
- 8.** Wszystkie składniki łączymy ze sobą.
- 9.** Następnie przekładamy makaron z warzywami i sosem do żaroodpornego naczynia.
- 10.** Na górę zapiekanki układamy plasterki sera Gouda.
- 11.** Zapiekankę wkładamy do rozgrzanego do 180 st. C piekarnika i pieczemy 10-15 minut.
- 12.** Pomidorki koktajlowe kroimy w ćwiartki, polewamy resztą oleju z ziołami, doprawiamy solą i pieprzem.

**Sposób podania:**

Porcję zapiekanki układamy na talerzu, dodajemy pomidorki koktajlowe. Dekorujemy świeżymi listkami czerwonej bazylii.

Smacznego!