

## Tagliatelle zapiekane ...



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**pierś z kurczaka podwójna**

**makaron wstążki**

**ser mascarpone**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## SKŁADNIKI:

- \* podwójna piers kurczaka - 1 duża sztuka,
- \* mąka kukurydziana lub pszenna - 2 czubate łyżki,
- \* makaron wstążki Tagliatelle - 200g, u mnie 6 gniazd,
- \* pomidory bez skórki, rozdrobnione - 400g, użyłam Pomidory z chilli Podravki 390g,
- \* ser mascarpone - 125g (pół opakowania),
- \* cebula biała - 1 sztuka,
- \* cebula czerwona - 1 sztuka,
- \* pieczarki świeże - 300g,
- \* marchewka - 1 duża,
- \* groszek zielony mrożony - 2/3 szklanki (można więcej),
- \* czosnek - 2 ząbki,
- \* sok z cytryny - 2-3 łyżki, lub kilka kapek octu balsamicznego,
- \* olej,
- \* przyprawa do kurczaka, papryka czerwona słodka,
- \* cukier, sól, pieprz, sos sojowy, maggi,
- \* vegeta, oregano.
- \*

## PRZYGOTOWANIE:

Prostokątne, żaroodporne naczynie wysielamy folią do zapiekania. Piersi obrac z tłuszczu i błonek, umyć i osuszyć. Pokroić w paski, przyprawić przyprawa do drobiu - ja jeszcze dodaje do tego inne przyprawy, aby wzbogacić smak tj: papryka słodka, sól i pieprz. Posypać mąką i dobrze wymieszać. Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie z niewielką ilością oleju i przełożyć na folię do zapiekania. Warzywa obrac, umyć i osuszyć, pieczarki dokładnie obrac i przetrzeć zwiłzona, czysta ściereczką w razie potrzeby. Marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, groszek przepłukać, cebule pokroić w kosteczkę, pieczarki w zależności od wielkości - w plasterki lub półplasterki. Pomidory przełożyć z kartonika do miseczki, dodać mascarpone, sok z cytryny, przecisnięty przez praszkę czosnek i łyżkę kurku (dla mnie brazowy), po czym dokładnie wymieszać, aby nie było grudek sera. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć piersi na rumiano, z obu stron, przełożyć do naczynia z makaronem. Na olej, na którym smażyło się mięso wrzucamy cebule z marchewką, podsmazamy przez minutę i dodajemy pieczarki. Przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem, papryką słodką, sosem sojowym i smażymy mieszając od czasu do czasu. Po kilku minutach dodajemy groszek i smażymy przez chwilę, do zeszklenia cebuli i zmięknienia pieczarek. Odlewamy nadmiar wody i tłuszczu. Ostatecznie doprawiamy do smaku - najlepiej pikantnie. Warzywa łączymy z makaronem i pierśmi, dokładnie mieszamy i całość posypujemy oregano. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 30 min w 180 stopniach, przez 20 minut pod przykryciem z folii, przez kolejne 10 minut, bez. Podajemy na gorąco.