

## Zapiekanka z cukinii i kurczakiem



### ELIZA135



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>cukinia</b>	1 niewielka sztuka
<b>piers z kurczaka</b>	
<b>makaron penne</b>	200 g
<b>cebula dymka</b>	1 sztuka
<b>ser żółty</b>	
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2-3 łyżeczki
<b>oregano świeże</b>	
<b>bazylija otarta Prymat</b>	
<b>majeranek Prymat</b>	
<b>papryka ostra mielona</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>przyprawa do kurczaka</b>	

### SOS BESZAMELOWY

<b>mleko</b>	2 szklanki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>gałka muskatołowa Prymat mielona</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy na al dante, w lekko osolonej wodzie. Kurczaka myjemy, kroimy w drobne kawałki i posypujemy przyprawą do kurczaka. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię z niewielką ilością masła klarowanego i smażymy.
- KROK 2 Następnie kroimy na niewielką kostkę cukinię.
- KROK 3 Oraz kroimy cebulę na "piórka". Cebulę delikatnie solimy, aby nie puściła soków.
- KROK 4 Gdy kurczak zmięknie dodaj cukinię i cebulę. Duś do miękkości. Wszystko dopraw przyprawami oraz dodaj koncentrat pomidorowy.
- KROK 5 Wszystko dokładnie wymieszaj. Naczynie żaroodporne wysmaruj odrobiną masła.
- KROK 6 **SOS BESZAMELOWY:**  
W małym rondelku rozpuść 2 łyżki masła i dodaj mąkę cały czas mieszając tak, aby nie przypalić. Następnie dodaj mleko (dolewaj je pomału mieszając gęstniejący sos). Dopraw przyprawami.  
Uwaga! Sos beszamelowy można bardzo łatwo przypalić zatem gotuj go na małym ogniu.
- KROK 7 Naczynie żaroodporne wykładamy na przemian makaronem penne, sosem, kurczakiem i warzywami. Zrób ponownie tą samą warstwę. Posyp startym żółtym serem.  
Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160-170 st.C i piecz przez 20-25 min.