

## Zapiekany makaron nadziewany kurczakiem, orzechami, serem pleśniowym i zielonym groszkiem



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>makaron koszyczki</b>       | 250 g   |
| <b>filet z kurczaka</b>        | 2 szt   |
| <b>cebula</b>                  | 2 szt   |
| <b>groszek mrożony</b>         | 120 g   |
| <b>ser pleśniowy niebieski</b> | 50 g    |
| <b>ząbki czosnku</b>           | 2 szt   |
| <b>oliwa</b>                   | 3 łyżki |
| <b>śmietana 18 proc</b>        | 100 ml  |
| <b>orzechy włoskie</b>         | 100 g   |

#### Składniki na sos

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>śmietana 18 proc</b> | 6 łyżek |
| <b>sól</b>              |         |
| <b>pieprz</b>           |         |
| <b>jajko</b>            | 1 szt   |
| <b>ser mozzarella</b>   | 100 g   |
| <b>natka pietruszki</b> | 1 łyżka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącej, lekko osolonej wody z dodatkiem oliwy wrzucamy makaron i gotujemy zgodnie z zaleceniami producenta. Odcedzamy, zahartowujemy zimną wodą i każdą sztukę oddzielnie układamy na płaskiej powierzchni.

Na patelni podgrzewamy oliwę, dodajmy 2 cebule pokrojone w drobną kostkę i podsmażamy. Filety z kurczaka płuczemy, oczyszczamy i kroimy w dość drobną kostkę. Dodajemy do cebuli i smażyemy co jakiś czas mieszając. Wszystko dusimy ok. 15-20 minut. Po tym czasie dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i orzechy włoskie.

Zielony groszek gotujemy al dente (ok 3 minut) i dodajemy do kurczaka. Całość chwilę podsmażamy, dodajemy śmietankę i pokruszony ser pleśniowy. Czekamy aż śmietana odparuje, a ser się rozpuści, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i odkładamy farsz na bok aby przestygł.

Makaron nadziewamy farszem i układamy w naczyniu żaroodpornym lub innym naczyniu do zapiekania.

Ser mozzarella ścieramy na tarce o dużych oczkach, dodajemy do niego jedno jajko, 3 łyżki śmietany, mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem. Polewamy makaron i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i zapiekamy aż wierzch delikatnie się zarumieni. Całość posypujemy posiekaną natką pietruszki.