

Zapiekanka z kurczakiem



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1 opakowanie grubego makaronu
35 dkg pieczarek
2 papryki czerwone
olej
2 duże cebule
2 piersi z kurczaka
1/2 szkl. śmietany
2 łyżki majonezu
4 łyżki startego żółtego sera
przyprawa do kurczaka
przyprawa gyros
kucharek
sól
pieprz

Wykonanie:

Makaron ugotować al dente. Pierś kurczaka pokroić w kostkę, posypać Kucharkiem oraz przyprawą do kurczaka i przyprawą gyros. Pieczarki i cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju, posolić. Pierś kurczaka również podsmażyć. W naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę makaronu, na to kurczaka, przykryć to pieczarkami z cebulą, posypać połową sera, ugnieść łyżką, połączyć majonezem, wymieszanym ze śmietaną, posypać resztą sera, zapiekać około 20 minut.