

Zapiekanka z penne, boczkiem, kurczakiem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne

podwójna pierś z kurczaka

boczek wędzony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

makaron penne - 400g,
podwójna pierś z kurczaka,
boczek wędzony - 100g,
pieczarki - 200g,
majonez - 6 łyżek,
jogurt naturalny grecki o zaw.tł.10% (lub śmietana 18%) - 5 łyżek,
czosnek - 1-2 ząbki,
pieprz kolorowy świeżo zmielony,
pieprz ziółowy,
papryka czerwona słodka,
sól,
ser żółty - 100-200g(w zależności od upodobań)
przyprawa Gyros
masło - łyżka.

PRZYGOTOWANIE:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, wg przepisu na opakowaniu. Odcedzić i przełożyć do dużego, żaroodpornego naczynia. Piersi kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić przyprawą Gyros. Boczek pokroić w kosteczkę i wrzucić na rozgrzaną patelnię. Gdy tłuszcz z boczku zacznie się topić, dodać piersi i usmażyć razem na średnim ogniu. Połączyć z makaronem. Na maśle podsmażyć pokrojone w plastry pieczarki, po czym połączyć z makaronem i mięsem. Majonez wymieszać dokładnie z jogurtem, czosnkiem i przyprawami, połączyć z pozostałymi składnikami. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, a następnie przełożyć na zapiekankę. Zapiekać przez 15-20 minut w 160 stopniach.

