Zapiekanka z kurczakiem i kiełbasą .



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	25 dag
kiełbasa chuda	20 dag
pieczarki	20 dag
pierś z kurczaka surowa	1
cebula biała	1
żółty ser	20 dag
tłuszcz do formy	
ząbek czosnku	1 ząbek
koncentrat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotowac w osolonej wodzie na pól twardo.Cebulę i czosnek pokroic w kostkę ,podsmażyc na oleju ,dodac pokrojona w kostkę kiełbasę orza pierś z kurczaka .Osobno podsmażyc na oleju pokrojone w plasterki pieczarki .Wymieszac z kiełbasą i z sosem przygotowanym z 1 szklanki wody ,koncentratu pomidorowego ,soli ,pieprzu i oregano .Naczynie żaroodporne wysmarowac tłuszczem i wyłożyc wymieszany ze składnikami i sosem makaron.Posypac startym serem ,wstawic do piekarnika nagrzanego do 180 * C .Zapiekac 25-30 minut.