

Kremowa zapiekanka makaronowa z kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej rzepakowy	1 łyżka
ząbek czosnku	1 ząbek
pierś z kurczaka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pieczarki	200 g
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	1 szczypta
Tymianek suszony Prymat	1 szczypta
cukinia	1 szczypta
śmietana 30%	250 ml
makaron ugotowany	300 g
szpinak świeży	1 garść
parmezan	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na rozgrzanej patelni wlać olej, dodać posiekany czosnek i pierś z kurczaka.
2. Podsmażyć całość delikatnie, dodać cebulę pokrojoną w kostkę.
3. Doprawić solą ziołową, kolorowym pieprzem i tymiankiem.
4. Całość smażyć na patelni przez około 10 minut, aż pieczarki puszczą wodę i nabiorą brązowego koloru.
5. Następnie dodać pokrojoną cukinię, słodką śmietankę i ugotowany makaron.
6. Gotować do momentu, aż śmietanka lekko odparuje i dodać umyte liście szpinaku.
7. Tak przygotowaną bazę wlać do żaroodpornego naczynia, posypać parmezanem i bułką tartą.
8. Zapiekać w piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 180 stopni.