

zapiekanka z kurczakiem



KROOPEECZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
makaron rurki	1 opakowanie
sos słodko-kwaśny	2 słoiki
pieczarki	0,5 kg
cebula	2 szt
przyprawy do smaku	
ser żółty	30 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente z solą. Pierś z kurczaka kroimy w kosteczkę, obtaczamy w przyprawach i smażymy na rozgrzanym oleju. Pieczarki kroimy na małe kawałeczki i razem z pokrojoną w kosteczkę cebulką dusimy na wolnym ogniu. Naczynie żaroodporne otluszczamy. Po kolei układamy:

1. pół paczki makaronu
2. połowę podsmażonego kurczaka
3. połowę pieczarek
4. makaron
5. kurczak
6. pieczarki

Całość zalewamy sosami i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni na 30 minut. 10 minut przed końcem pieczenia posypujemy zapiekankę serem.