

Makaronowa zapiekanka z kurczakiem i cukinią



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **572** Ocena: **16047**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300g makaronu penne
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 cukinia
- 5 ząbków czosnku
- 3 pomidory
- 1 op. tartej mozzarelli (150g)
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta chili
- majeranek
- olej lub oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę i razem z posiekanym czosnkiem smażymy na rozgrzanym tłuszczu.

Doprawiamy solą i pieprzem. Cukinię (bez obierania) kroimy w półplasterki. Dodajemy do kurczaka razem z pokrojonymi pomidorami (bez skórki). Dodajemy cukier, chili i doprawiamy majerankiem lub ulubionymi ziołami. Dusimy razem około 10 minut.

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Odcedzony przekładamy do naczynia żaroodpornego. Dodajemy kurczaka z warzywami i mozzarellę. Mieszamy i wstawiamy (bez przykrycia) na kwadrans do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni. Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: