

# Makaronowa zapiekanka z kurczakiem i szpinakiem



Autor: **Bake-cook**  
Przepisów: **50** Ocena: **431**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3/4 opakowania makaronu np. rurki, świderki
- 3 filety z kurczaka
- szpinak świeży ok 400-500 g
- 8 suszonych pomidorów (ze słoiczka)
- czosnek - 3 ząbki
- oliwa z oliwek do podsmażenia kurczaka
- duży kubek śmietanki 30%
- 1 koncentrat pomidorowy
- ser żółty ok. 6 plastrów lub ser tarty do posypania
- sól, pieprz, papryka słodka,

## Sposób przygotowania:

- 1 Fileta z kurczaka pokrój w drobną kostkę. Wlej ok. 2 łyżki oliwy z oliwek, dodaj pieprz, sól, paprykę słodką. Wymieszaj.

W dużym garnku zagotuj wodę z łyżeczką soli. Wrzuć do wrzątku ok. 3/4 opakowania makaronu i pogotuj ok 6 minut tak, aby trochę zmiękł, ale nie ugotował się.



- 2 Na patelni rozgrzej ok łyżkę oliwy. Dodaj 3 posiekane ząbki czosnku, chwilę podsmaż, aby się lekko zarumieniły.



- 3 Dodaj kurczaka pokrojonego w kostkę i podsmaż go, aby nie był surowy. W międzyczasie pokrój pomidory suszone na drobną kostkę i posiekaj szpinak.



- 4 Do gotowego kurczaka dodaj posiekany szpinak oraz pomidory. Wszystko wymieszaj i chwilę podsmaż.





- 5 Wlej śmietankę 30%, wymieszaj i poczekaj aż zacznie się chwilę gotować sos. Następnie dodaj 2 łyżki koncentratu pomidorowego. Dopraw sos pieprzem, ewentualnie odrobiną soli. Wymieszaj.

W międzyczasie ustaw piekarnik na 200 stopni



- 6 Gotowy sos pogotuj ok 1 minuty, aż lekko zgęstnieje.





- 7 Odcedzony makaron przełóż do brytfanki. Wylej gotowy sos i delikatnie wymieszaj składniki. Na wierzch zapiekanki możesz wyłożyć plasterki sera lub starty ser. Przykryj brytfankę pokrywką lub folią aluminiową.

Włóż do pieca i piecz ok. 20 minut. Następnie zdejmij pokrywkę i zostaw jeszcze na 10 minut, aby serowa "góra" zapiekanki się spiekła. Możesz również ustawić na piekarniku funkcję "grzanie z góry".



- 8 Wyjmij zapiekankę z piekarnika i daj jej chwilę przestygnąć, aby stężała. Nakładaj na talerze :)



Twoje notatki do przepisu: