

# Zapiekanka makaronowa z dynią i kurczakiem



Autor: **AnetaP**  
Przepisów: **80** Ocena: **606**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- makaron kokardki 250 g,
- pierś z kurczaka 500 g,
- dynia 300 g,
- pomidory krojone z puszki 400 g,
- cebula 1 szt,
- marchewka 2 szt,
- czosnek 2 ząbki,
- ser żółty 150 g,
- sól,
- pieprz,
- papryka słodka mielona,
- papryka ostra mielona,
- kurkuma,
- majeranek,
- natka pietruszki,
- olej do smażenia,

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron zagotować al dente w lekko osolonej wodzie, odcedzić. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Cebulę obrać i posiekać, czosnek obrać i przecisnąć przez praszkę, dynię obrać i pokroić w kostkę, marchewkę obrać i pokroić w kostkę, ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach, natkę posiekać.
- 2 Na patelni, na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać marchewkę, dynię i czosnek. Chwilę razem smażyć. Dodać pomidory z puszki i dusić pod przykryciem do miękkości. Dodać pierś z kurczaka i wymieszać. Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką ostrą i słodką, kurkumą, majerankiem oraz rozmarynem. Całość dokładnie wymieszać.
- 3 Naczynie żaroodporne natłuścić. Na dnie ułożyć makaron, następnie farsz z dynią i kurczakiem. Całość posypać startym serem. Zapiekać 20 minut w temperaturze 180 stopni. Przed podaniem zapiekankę posypać posiekaną natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: