

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i marchewką

Autor: **Kitka80**Przepisów: **126** Ocena: **1783**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g dowolnego makaronu
- papryka zielona
- 4 młode marchewki
- 2 filety z kurczaka
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- przyprawa do kurczaka
- Zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie.
Czosnek i cebulę obrać drobno pokroić, podsmażyć na oliwie z oliwek.
Filet z kurczaka opłukać pokroić w małe kawałeczki oprószyć przyprawą do kurczaka i podsmażyć na oleju.
Marchewkę obrać pokroić w talarki. Z papryki usunąć gniazda nasienne i również pokroić w małe kawałki.
Pod koniec smażenia fileta dodać warzywa aby zmiękły.
Wszystkie składniki wymieszać w dużej misce wymieszać z przecierem pomidorowym i przyprawami.
Przekładamy do naczynia żaroodpornego i zapiekamy ok 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: