



# Spaghetti zapiekane z kurczakiem i grzybami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Tetrazzini to amerykańska zapiekanka składająca się z makaronu spaghetti, mięsa z udek kurczaka, grzybów, i sosu śmietanowego. Bardzo sycąca i łatwa w przygotowaniu. Wierzch zapiekanki pokrywa przypieczony, ciągnący się ser. Świetna propozycja na obiad.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



# Wanie

## Krok 1

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odsączyć i przelać zimną wodą.

## Krok 2

Suszone prawdziwki zalać wrzątkiem lekko ponad poziom grzybów.

## Krok 3

Mięso z udek kurczaka oczyścić i pokroić w kostkę. Posolić i popieprzyć. Pieczarki i czosnek pokroić w plasterki.

## Krok 4

Na dużej patelni rozgrzać olej. Wrzucić kurczaka, obsmażyć z każdej strony, następnie dodać odsączone suszone grzyby (wody nie wylewać!), pieczarki, tymianek i czosnek. Smażyć 3-5 minut.

## Krok 5

Na patelnię wlać wino i wodę z moczenia grzybów (uważając na możliwy piasek na dnie). Dusić na małym ogniu do miękkości kurczaka.

## Krok 6

Na patelnię wlać śmietankę. Zagotować i zdjąć z ognia. Doprawić solą i pieprzem.

## Krok 7

Piekarnik nagrzać do 200°C.

## Krok 8

Do naczynia żaroodpornego włożyć makaron, sos i tarty parmezan. Całość dokładnie wymieszać. Posypać serem żółtym i wstawić do piekarnika na około 15 minut, do zapieczenia się sera.

# Składniki:

- 500 g makaronu spaghetti,
- 500 ml śmietanki kremówki 30% Łaciate,
- 400 g mięsa z udek kurczaka,
- 300 g pieczarek,
- 200 ml białego wytrawnego wina,
- 100 g startego parmezanu,
- 100 g sera żółtego Mlekpól,
- 20 g suszonych prawdziwków,
- 3 ząbki czosnku,
- 2 łyżeczki suszonego tymianku,
- sól i pieprz,
- oliwa z oliwek