



## Zapiekanka z dynią i kurczakiem

Autor: Aneta P

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Makaron zagotować al dente w lekko osolonej wodzie, odcedzić. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju.

### Krok 2

Cebulę obrać i posiekać, czosnek obrać i przecisnąć przez prasę, dynię obrać i pokroić w kostkę, marchewkę obrać i pokroić w kostkę, ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach, natkę posiekać.

### Krok 3

Na patelni, na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać marchewkę, dynię i czosnek. Chwilę razem smażyć.

### Krok 4

Dodać pomidory z puszki i dusić pod przykryciem do miękkości. Dodać pierś kurczaka i wymieszać. Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką ostrą i słodką, kurkumą, majerankiem oraz rozmarynem. Całość dokładnie wymieszać.

### Krok 5

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.

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 MLEKPOL 150 g

sól

pieprz

papryka mielona słodka

papryka mielona ostra

kurkuma

majeranek

rozmaryn

natka pietruszki

olej do smażenia