Zapiekanka makaronowa

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

makaron żytni razowy - Babalscy - 400 g
cebula bio - 2 szt.
marchew bio - 100 g
kiełki fasoli Mung - 100 g
papryka bio - 100 g
por bio - 100 g
grzyby Mun - 50 g
PRZYPRAWY -
sól morska - 1/2 łyżeczka
pieprz czarny mielony - 3 szczypta
czosnek - 1 ząbek
cukier - 1/2 łyżeczka
oregano - 1/2 łyżeczka
bazylia - 1/2 łyżeczka
cząber - 1/2 łyżeczka
tymianek - 1/2 łyżeczka
lubczyk - 1/2 łyżeczka
woda - 250 ml
olej do smażenia - 3-4 łyżka
pierś z kurczaka - 1 szt.
pulpa pomidorowa bio - Alce Nero - 500 g
ser żółty - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować makaron w osolonej wodzie al dente. Odcedzić i przelać zimną wodą.

KROK 2: Cebulę pokroić w piórka. Podsmażyć na oleju. Pozostałe warzywa i grzyby Mun pokroić w paski i wraz z kurczakiem i kiełkami dodaj do cebuli. Duś ok. 15 minut.

KROK 3: Następnie dodać przyprawy wraz z czosnkiem wyciśniętym przez praskę oraz przecier pomidorowy - przesmażyć. Całość podlać wodą - odparować w razie potrzeby.

KROK 4: Połowę makaronu wyłożyć do naczynia żaroodpornego.

KROK 5: Następnie na makaron wylać cały sos z warzywami i kurczakiem.

KROK 6: Kolejna warstwa to druga część makaronu.

KROK 7: Następnie posypać całość startym serem lub ułożyć ser w plastrach i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut.