




Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i pieczarkami

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

makaron świderki, penne lub kokardki - 30 dag
filet z kurczaka - 60 dag
pieczarki - 25 dag
ser żółty starty - 20 dag
cebula - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek
jajka - 2 szt.
śmietana - 50 ml
oliwa - 2 łyżka
sól, pieprz, oregano - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, zahartować, odcedzić.

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Pieczarki obrać, pokroić na ćwiartki.

Na 1 łyżce oliwy zeszklić posiekaną cebulę z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, dodać mięso, smażyć 3-4 min. Dorzucić pieczarki, dusić do odparowania prawie całego płynu. Doprawić solą, pieprzem i oregano.

Makaron wymieszać z mięsem i pieczarkami, przełożyć do natłuszczonego oliwą naczynia żaroodpornego. Zalać jajkami roztrzepanymi ze śmietaną, posypać serem. Zapiekać 20 min w temp. 200 st. C.