



przepisy.pl

## Zapiekanka spaghetti z kurczakiem



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- makaron spaghetti - 400 gramów
- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- cebula duża biała - 1 sztuka
- mały koncentrat pomidorowy - 80 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- ostra papryka - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- starty ser żółty - 300 gramów
- masło - 3 łyżki
- mąka - 3 łyżki
- mleko - 200 mililitrów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy cebulki pokrojone w talarki, dodajemy mięso i smażymy kilka minut przyprawiając ostrą papryką.
2. W osolonej wodzie z łyżką oliwy gotujemy makaron al-dente. Odcedzamy, odstawiamy.
3. Robimy sos spaghetti. W garnku mieszamy do zagotowania 300 ml wody, koncentrat pomidorowy, Knorr Napoli Fix. Doprawiamy solą, pieprzem.
4. Robimy sos beszamelowy. W garnuszku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i chwilę podsmażamy by mąka się nie zarumieniła. Powoli podlewamy mlekiem, cały czas mieszając, sos powinien być gładki i w miarę gęsty. Doprawiamy solą, pieprzem.
5. W naczyniu do zapiekania układamy nasze warstwy: makaron, mięso z cebulką, sos beszamelowy, sos pomidorowy, 100 g startego sera, opcjonalne 3 jajka, makaron, mięso z cebulką, sos beszamelowy, sos pomidorowy, reszta sera.
6. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do zarumienienia się sera.
7. Podajemy w kwadratowych porcjach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)