



przepisy.pl

# Zapiekanka makaronowa z warzywami i kurczakiem



## Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- pierś kurczaka - 1 sztuka
- makaron - 200 gramów
- oliwa - 1 łyżka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Pieczarki obierz, pokrój w plastry. Cukinię umyj i pokrój w plastry. Pomidory sparz, obierz, pokrój w półplasterki.
2. Pierś kurczaka pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie. Bulionetkę rozpuść w 200 ml wrzątku.
3. Do naczynia żaroodpornego włóż odcedzony makaron, kurczaka i pokrojone warzywa. Zalej bulionem, przykryj i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Zapiekaj 20 minut.

---

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)