



przepisy.pl

Zapiekany makaron z kurczakiem i dynią



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- makaron cellentani (rurka skręcana) - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 200 gramów
- dynia - 400 gramów
- woda - 800 mililitrów
- bułka tarta - 150 gramów
- starty ser cheddar - 150 gramów
- olej - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente i odcedź.
2. Boczek, kurczaka i dynię pokrój w kostkę. Wszystko usmaż razem na patelni, aż dynia lekko zmięknie i składniki zrobią się rumiane.
3. Wlej wodę i dodaj zawartość opakowania Fix Knorr.
4. Teraz dodaj jeszcze lekko twardy makaron i całość gotuj ok. 10 minut.
5. Gotowy sos wraz z mięsem przelej do naczynia żaroodpornego, posyp startym serem i bułką tartą.
6. Całość zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 200 °C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl