

## ***Makaron zapiekany z kurczakiem gyros z ciecierzycą, sosem pomidorowym i ciągnącym serem mozzarella***

**Składniki na 4 - 5 porcji**

- 250 g filetu z kurczaka
- 2 łyżki przyprawy gyros
- oliwa
- 250 g makaronu muszle
- 1 mała cebula
- 1 papryka
- 1/2 szklanki ciecierzycy (z puszki, słoika lub ugotowanej)
- 1 puszka (400 ml) krojonych pomidorów
- 250 g mozzarelli (w kawałku lub startej)



POTRZEBNE BĘDĄ: DESKA DO KROJENIA, NÓŻ, TARKA DO SERA, NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA, GARNEK, PATELNIĄ I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

### **Przygotowanie**

1. Filet z kurczaka oczyścić, pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawą gyros, odłożyć.
2. Makaron wrzucić na osolony wrzątek i ugotować wg przepisu na opakowaniu. Odcedzić, włożyć z powrotem do garnka, wymieszać z łyżką oliwy, a następnie przełożyć do żaroodpornej formy do zapiekania.
3. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
4. Na dużą patelnię wlać łyżkę oliwy i dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Zeszklić ją co chwilę mieszając.
5. Dodać pokrojoną w małą kostkę paprykę i smażyć jeszcze przez ok. 3 minuty. Zdjąć warzywa na talerz.
6. Na tę samą patelnię wlać kolejną łyżkę oliwy i gdy będzie gorąca włożyć kurczaka. Obsmażyć z każdej strony, w sumie przez ok. 5 minut.
7. Dodać odcedzoną ciecierzycę, wymieszać i podgrzać. Zwiększyć ogień i dodać siekane pomidory z puszki, zagotować.
8. Dodać paprykę z cebulą i wymieszać. Gotować przez ok. 3 minuty na większym ogniu.
9. Otrzymanym farszem napełnić muszle makaronowe. Naczynie nakryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 15 minut. Następnie zdjąć folię, posypać tartym serem i zapiekać przez 10 minut bez przykrycia.



**SMACZNEGO!!!**