

Zapiekanka z kurczakiem, papryką i pieczarkami

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 4 – 6

Składniki:

- 400 g fileta z kurczaka
- 200 g makaronu
- 250 g pieczarek
- 2 łyżeczki przyprawy do kurczaka
- 1 papryka (czerwona lub zielona)
- 2 łyżki oliwy (do smażenia)
- 1 łyżeczka soli

Sos:

- 350 g jogurtu naturalnego
- 125 g sera mozzarella
- 2 jajka
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka soli



Przygotowanie:

Mięso pokroić w kostkę, posypać przyprawą do kurczaka i podsmażyć na łyżce oliwy przez 10 minut.

Pieczarki pokroić w ćwiartki, paprykę w kostkę, dodać do mięsa i smażyć pod przykryciem przez kolejne 15 minut.

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić i wymieszać z resztą.

Ser mozzarella pokroić w małą kostkę i wszystkie składniki na sos, zaczynając od dokładnego roztrzepania jajek i wymieszania ich z jogurtem do jednolitej konsystencji.

Sos wymieszać z kurczakiem, makaronem, pieczarkami oraz papryką i przełożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego.

Piec 20 minut w 200 stopniach.