

zapiekanka makaronowa =z wędzonym kurczakiem

Składniki:

50 dag makaronu np. świderki
2 duże wędzone uda kurczaka (2x35 dag)
kawałek pora (7 dag)
2 pomidory (2x12 dag)
15 dag żółtego sera
przyprawa do kurczaka
słodka papryka w proszku
bazylią
majeranek
pieprz
1 łyżka masła

Sposób wykonania:

Makaron wrzucić do wrzącej osolonej wody i gotować na małym =ogniu przez około 10 minut. Następnie odcedzić.

Wędzone udka kurczaka obrać ze skóry, kości i pokroić w =kostkę. Por opłukać i pokroić w półplasterki. Pomidory =umyć i pokroić w kostkę. Żółty ser zetrzeć na tarce =o dużych oczkach. Wszystkie przygotowane składniki podzielić na =połowę.

Na dnie dużego rondla rozłożyć wędzoną skórę z =kurczaka, na niej rozłożyć połowę makaronu, posypać =odrobiną przyprawy do kurczaka, słodką papryką w proszku, =bazylią, majerankiem i pieprzem. Następnie rozłożyć =połowę pora, pomidora, wędzonego kurczaka, żółtego =sera i pozostały makaron, przyprawy (przyprawę do kurczaka, =słodką paprykę w proszku, bazylię, majeranek, pieprz) i =dalej pozostały por, pomidor, wędzony kurczak oraz żółty =ser. Na górę rozłożyć kawałki masła.

Rondel przykryć pokrywką, położyć na średnim ogniu i =zapiekać przez około 25 minut.