

Zapiekanka makaronowa z warzywami i grillowanym kurczakiem

Zapiekanka makaronowa z warzywami i grillowanym kurczakiem

Aromatyczna **zapiekanka makaronowa** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne tagliatelle ugotowane **al dente** stanowi doskonałą bazę dla soczystego kurczaka i kolorowych warzyw. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa – udka skropione oliwą i przyprawione mieszanką do złotego kurczaka nabierają niepowtarzalnego smaku podczas grillowania.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla całej rodziny! Ta **pożywna zapiekanka** zaspokoi apetyt zarówno dorosłych, jak i dzieci. Połączenie makaronu, mięsa i warzyw sprawia, że danie jest pełnowartościowym posiłkiem, który dostarcza wszystkich niezbędnych składników odżywczych.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale na *codzienny obiad*, ale również jako propozycja na *nieformalną kolację* z przyjaciółmi. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zachwyci wszystkich gości. Możesz ją również przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Posypanie wierzchu zapiekanki **startym serem mozzarella** nie tylko wzbogaca smak, ale również tworzy apetyczną, złocistą

skórkę i zapobiega wysuszeniu składników podczas pieczenia. Dodatek świeżej bazylii wprowadza aromat, który idealnie komponuje się z kremowym sosem śmietanowym.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami warzyw – sprawdzą się tu zarówno papryka, cukinia, bakłażan, jak i pieczarki. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj odrobinę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Zapiekanekę podawaj na ciepło, solo lub z dodatkiem świeżych, chrupiących surówek.