**Penne z sosem pomidorowym z dodatkiem pieczonej papryki, podawane z awokado i pieczonym kurczakiem**

**Porcja dla dwóch osób**

* 2 średniej wielkości czerwone papryki
* mały, rozgnieciony ząbek czosnku
* oliwa z oliwek, sól, pieprz
* 200 g makaronu pióra Lubella
* 400 g pomidorów bez skórki (świeżych lub z puszki)
* 1 rozgnieciony ząbek czosnku + 1 łyżka oliwy
* ½ łyżeczki papryki chilli w proszku
* sól, świeżo zmielony pieprz
* ½ puszki kukurydzy konserwowej
* 1 filet z kurczaka (słodka papryka, oliwa z oliwek, pieprz i odrobina ostrej papryki do przyprawienia)
* ½ dojrzałego awokado
* opcjonalnie: kolendra

Przygotowanie dania zaczynamy od upieczenia papryki. Warzywa myjemy, kroimy na pół, wycinamy gniazda nasienne i usuwamy pestki. Pokrojoną paprykę układamy na blasze, skrapiamy oliwą z oliwek, równomiernie rozkładamy rozgnieciony czosnek. Posypujemy delikatnie solą i świeżo zmielonym pieprzem, wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i pieczemy przez ok. 25-30 minut, odwracając warzywa w połowie pieczenia na drugą stronę.

Gorące kawałki papryki wrzucamy do foliowego woreczka i pocierając folią o warzywa, usuwamy skórkę. Paprykę kroimy w niewielką kostkę i odkładamy na bok.

Filety z kurczaka oczyszczamy, polewamy łyżeczką oliwy, posypujemy wedle uznania solą, pieprzem, słodką papryką i odrobiną papryki ostrej. Zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego na 180 stopni na ok. 15 minut. Następnie odkrywamy filety i pieczemy jeszcze przez około 10 minut, aż mięso będzie soczyste i równomiernie przypieczone z wierzchu. Odstawiamy do ostygnięcia.

Makaron wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy pod przykryciem. W międzyczasie na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy i wrzucamy na nią rozgnieciony ząbek czosnku. Lekko przyrumieniamy i dodajemy na patelnię pomidory. Dusimy przez 10 minut, następnie dodajemy pokrojoną paprykę i odsączoną kukurydzę. Odcedzony makaron wrzucić do sosu i mieszamy. Przekładamy do misek, na wierchu umieszczamy awokado oraz posiekaną kolendrę.