



Makaron z kurczakiem i cukinią

Autor: Ania321

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotować warzywa: cebule obrać i pokroić w kostkę, cukinię pokroić w półplasterki.

Krok 2

Rozgrzać na patelni oliwę z oliwek, wrzucić oczyszczoną i pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka. Smażyć przez 5 minut.

Krok 3

Do kurczaka dodać warzywa. Dusić przez kilka minut, aż cukinia zmięknie.

Krok 4

Dodać śmietanę, wymieszać i dusić na małym ogniu 2-3 minuty.

Krok 5

Przyprawić danie do smaku, dodać posiekany koperek i smażyć jeszcze przez chwilę.

Krok 6

Dodać makaron ugotowany al dente w osolonej wodzie. Wymieszać.

Składniki:

2 cebule

1 cukinia

1 pierś z kurczaka

3 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki śmietanki Łaciata 18%

1 pęczek koperku

1 łyżka ziół prowansalskich

200 g makaronu tagliatelle

Sól

Pieprz