



Makaron z kurkami i kurczakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prosty i szybki w przygotowaniu makaron z kurkami i kurczakiem. Smaczny, idealny na szybki lunch i obiad. Najlepszy w sezonie na kurki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron gotujemy al dente.

Krok 2

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy solą i pieprzem. Następnie całość podsmażamy na patelni.

Krok 3

Dodajemy drobno pokrojoną cebulę i czosnek oraz kurki, a następnie dusimy 15 minut. Dodajemy śmietankę łąciatą, przyprawiamy i dusimy całość, aż sos zgęstnieje.

Krok 4

Makaron podajemy z sosem. Dekorujemy listkami natki pietruszki.

Składniki:

- 200 g makaronu
- 200 g kurek
- 1 pierś z kurczaka
- 2 cebule
- 1 ząbek czosnku
- 1 szklanka śmietanki łąciatej 30%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki oleju
- Natka pietruszki

Wskazówki

Możemy wykorzystać mrożone kurki, jeśli nie posiadamy świeżych.