



Szybki penne curry

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotuj w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Cebulę drobno posiekaj, pierś z kurczaka pokrój w drobną kostkę. Rozgrzej olej i zeszklij na nim cebulkę. Kurczaka dopraw solą, pieprzem i curry. Dorzuć do podsmażonej cebuli, smaż razem. Teraz do dania dołącz pokrojone pieczarki.

Krok 2

Wszystko razem duś, aż kurczak i pieczarki będą miękkie. Teraz, nie zdejmując patelni z ognia, zalej całość śmietaną. Wymieszaj i duś, aż śmietana zacznie bulgotać, a sos zgęstnieje. Ugotowany makaron zmieszaj z sosem, gotowe danie posyp parmezanem.

składniki

pierś z kurczaka,

2 cebule,

1/2 torebki curry,

sól,

pieprz,

starty parmezan lub ser żółty Mlekpól,

300 g pieczarek,

300 ml śmietany 18% tł. cięta,

makaron penne,

oliwa