



Łazanki z kurczakiem

Autor: Ania321

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso umyć, oczyścić i pokroić w grubą kostkę. Podsmażyć kurczaka na rozgrzanej oliwie, następnie podlać wodą i dusić około 30 minut na małym ogniu pod przykryciem.

Krok 2

Przyprawić do smaku, dodać śmietanę.

Krok 3

Łazanki ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić.

Krok 4

Mąkę dokładnie rozprowadzić w niewielkiej ilości zimnej wody i dodać do sosu, zagotować. Dodać do sosu łazanki, wymieszać i przesmażyć przez chwilę.

Krok 5

Podawać posypane startym żółtym serem.

Składniki:

1 filet z kurczaka

2 łyżki oliwy z oliwek

Papryka słodka mielona

Pieprz ziołowy

Sól do smaku

Pieprz czarny

200 g makaronu łazanki

1 łyżka śmietany Łaciata 18%

1 łyżka mąki pszennej

Ser żółty do posypania