



# Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie kurkowym

Autor: Joanna Kryla

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Pierś z kurczaka umyć i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i posiekać. Kurki oczyścić bardzo dokładnie, jeżeli trzeba opłukać. Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć na nim cebulę, gdy cebula się zeszkli dodać kurki, podsmażyć je 5 min, następnie dodać pierś z kurczaka, dodać soli i pieprzu i smażyć ,aż mięso się zrumieni. Następnie podlać 1 szkl. wody, dusić grzyby bez przykrycia aż cała woda odparuje, a grzyby zmiękną. Dodać śmietankę, doprawić do smaku i trzymać na ogniu aż sos zgęstnieje.Po zdjęciu z ognia dodać natkę pietruszki i dokładnie wymieszać. Makaron ugotować al'dente, podawać z gorącym sosem. Smacznego!

300 g kurek,

2 piersi z kurczaka,

200 g śmietanki Łaciata 30%,

400 g makaronu tagliatelle,

1 cebula,

1 łyżka masła,

posiekana natka pietruszki,

sól i pieprz