



Spaghetti w kremowym sosie z kurkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Spaghetti w kremowym sosie z kurkami i natką pietruszki należy do dań prostych, a przy tym wyjątkowo smacznym i aromatycznym, dzięki czemu sprawdzi się również na ważniejsze okoliczności. Oczywiście można użyć innego rodzaju makaronu - świetnie pasują do niego na przykład wstążki.

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę pokroić w drobną kostkę. Kurki dobrze oczyścić.

Krok 2

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.

Krok 3

Na patelni rozgrzać masło i oliwę. Dodać cebulę, a gdy się zeszkli, dorzucić kurki. Smażyć, aż z kurek odparuje woda. Posolić i popieprzyć, a następnie wlać śmietankę. Dusić przez 5 minut.

Krok 4

Posiekać natkę pietruszki.

Krok 5

Patelnię zdjąć z gazu, dodać mascarpone i mieszać do uzyskania gładkiego sosu. Spróbować i ewentualnie doprawić solą oraz pieprzem. Dodać makaron i dokładnie połączyć go z sosem.

Krok 6

Makaron przełożyć na talerze. Przed podaniem posypać serem Jantar i posiekaną natką pietruszki. Smacznego!

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

200 g makaronu spaghetti

200 g kurek

1 cebula

100 g śmietanki UHT Łaciata 30%

80 g mascarpone Mlekpól

1 łyżka masła Rolmlec

1 łyżka oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony pieprz

Dodatkowo:

2 łyżki tartego sera Jantar

½ pęczka natki pietruszki