



Tagliatelle z kurczakiem i grzybami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Smaczne danie obiadowe, które sprawdzi się równie dobrze jako pomysł na kolację we dwoje. Tagliatelle z kurczakiem i leśnymi grzybami z pewnością posmakuje każdemu.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron gotujemy al dente.

Krok 2

Na rozgrzanym maśle (2 łyżki) szklimy drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Dodajemy pokrojone na drobniejsze kawałki grzyby, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie dusimy przez ok. 10 minut.

Krok 3

Dodajemy pokrojonego kurczaka i pozostałe 2 łyżki masła. Dusimy, aż do momentu, kiedy kurczak nie będzie surowy.

Krok 4

Dodajemy śmietankę, dip śmietanowy i przyprawiamy całość. Makaron mieszamy z sosem i posypujemy startym serem. Smacznego!

Wskazówki

Dekorujemy ulubionymi ziołami np. oregano lub bazylią.

Składniki:

- 200 g makaronu tagliatelle
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 300 g grzybów leśnych (podgrzybki/borowiki/prawdziwki) lub pieczarek
- 100 ml śmietanki UHT Łaciata 30%
- 100 g Dipu śmietanowego z czosnkiem i ziołami typu crème fraîche
- 100 g sera Jantar Mlekpól
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 łyżki masła Mazurski Smak