



przepisy.pl

Kremowy makaron z kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ugotowany makaron spaghetti - 300 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek
- starty parmezan - 2 sztuki
- oliwa - 1 łyżka
- kilka listków świeżej bazylii

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w niedużą kostkę, oprósz ulubionymi przyprawami i obsmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj posiekany czosnek oraz cebulę. Smaż chwilę.
2. Fix Knorr rozmieszaj w garnku ze śmietaną oraz wodą i doprowadź do wrzenia. Do sosu dodaj kurczaka i gotuj jeszcze 8-10 minut.
3. Pomidorki pokrój na połówki. Do gotowego sosu wsyp pomidorki i makaron. Całość zagotuj ponownie i wyłóż na półmisek. Wierzch posyp startym serem i udekoruj listkami bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl