



przepisy.pl

Orkiszowe świderki z cukinią i kurczakiem



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron orkiszowy świderki - 30 dekagramów
- cukinia - 1 sztuka
- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- koperek - 1 pęczek - 1 sztuka
- tarty parmezan - 3 łyżki
- pieprz - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka dokładnie oczyścimy, kroimy w cienkie paski, podsmażamy na rozgrzanym oleju. Gdy będzie rumiana, dodajemy obraną i pokrojoną w drobną kostkę cebulę.
2. Marchew obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cukinię dokładnie myjemy, wydrążamy miękki miąższ i również ścieramy na tarce. Dodajemy do podsmażonej piersi.
3. Kostkę rosółową oraz grzybową rozpuszczamy w około 1/2 szklanki wody, wlewamy do pozostałych składników. Po 2-3 minutach dodajemy śmietanę, doprawiamy do smaku pieprzem.
4. Ściągamy z ognia, dodajemy dokładnie umyty i drobno posiekany koperek.
5. Makaron gotujemy około 4-5 minut we wrzątku z dodatkiem kostek Rosołu z kury Knorr, odcedzamy, wykładamy na talerz. Posypujemy tartym parmezanem, polewamy sosem.

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