



przepisy.pl

Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowo-musztardowym



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- musztarda francuska - 1 łyżka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- Parmezan (lub inny twarde ser) - 30 gramów
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę. Pierś z kurczaka pokrój w cienkie paseczki, dodaj 2 łyżki oliwy oraz przyprawę do kurczaka i wymieszaj.
2. W garnku rozgrzej oliwę, przesmaż cebulę oraz pokrojone mięso. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z wodą i śmietaną, a następnie wlej na patelnię. Całość zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 3 minuty.
3. Do sosu dodaj oba rodzaje musztardy i dopraw czarnym pieprzem.
4. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wrzącej wodzie, odcedź. Gorący makaron przełóż do garnka z sosem, wymieszaj. Gotowe danie wyłóż na talerze, posyp startym w płatkę serem i podawaj.

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