



przepisy.pl

## Kremowe tagliatelle z kurczakiem i brokułami



### Składniki:

- makaron tagliatelle - 350 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- brokuły - 0.5 sztuk
- pomidorki cherry kilka sztuk
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- olej - 2 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie i odcedź. Brokuły podziel na różyczki i ugotuj.
2. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką zimnej wody oraz śmietaną.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż kurczaka pokrojonego w niedużą kostkę, wlej przygotowany Fix i zagotuj.
4. Do sosu dodaj makaron, brokuły oraz pokrojone na połówki pomidorki. Całość wymieszaj, zagotuj i wyłóż na talerze. Tip: Aby wzbogacić smak dania posyp je startym parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)