



przepisy.pl

## Linguine z kurczakiem i parmezanem na zielono



 45 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- makaron linguine - 2 sztuki
- pierś kurczaka podwójna - 1 sztuka
- brokuł - 0.5 sztuk
- por - 0.5 sztuk
- tarty parmezan - 3 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka zamarynować w oleju z kostką Knorr rosół z kury, następnie usmażyć go na patelni, dodać pokrojony por, biały pieprz, czosnek i blanszowany brokuł. Chwilę podsmażyć pod przykryciem. Dodać makaron linguine ugotowany al dente, oraz łyżkę masła i ser parmezanem.
2. Nałożyć na talerz, posypać jeszcze odrobiną ser i podawać z białym winem.

---

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)