



przepisy.pl

# Makaron z kurczakiem i sosem ostrygowym



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 450 gramów
- Makaron jajeczny - 250 gramów
- marchew - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- sos ostrygowy - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- woda - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki
- kolendra

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron przygotuj według przepisu na opakowaniu i odstaw.
2. Kurczaka pokrój na małe kawałki, a marchewkę pokrój w plasterki. Na rozgrzany olej wrzuć kurczaka i podsmaż, po czym dorzuć marchewkę. Smaż przez około 5 minut ciągle mieszając.
3. Następnie dorzuć makaron i mieszaj przez 3 minuty, aby zrobił się gorący.
4. Jaja roztrzep z sosem ostrygowym, wodą i przyprawą Knorr.
5. Wlej płyn do makaronu z kurczakiem. Smaż jeszcze 3 minuty, aż jajka się zetną.
6. Mieszaj, aby nie dopuścić do przypalenia potrawy. Podawaj na gorąco z posiekaną kolendrą.

---

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)