



przepisy.pl

Makaron orkiszowy z rukolą i mozzarellą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron orkiszowy - 200 gramów
- piersi z kurczaka - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 1 słoik
- średnia cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- rukola - 100 gramów
- mini kulki mozzarelli - 1 opakowanie
- kapary - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na sposób al dente według wskazań producenta.
2. Na rozgrzanej oliwie w garnku podsmaż cebulkę pokrojona w kostkę, gdy się zeszkli dodaj pieczarki pokrojone w plastry oraz kurczaka pokrojonego w paseczki. Smaż chwilę. Następnie dodaj pomidorki z puszki i kapary.
3. Całość dopraw do smaku Knorr Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese - nada on potrawie odpowiedniego smaku oraz poprawi konsystencję sosu.
4. Sos połącz z makaronem. Tuz przed podaniem dodaj opakowanie kulek mozzarelli oraz garść rukoli. Całość dokładnie wymieszaj.

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