



przepisy.pl

Makaron tagliatelle z kurczakiem i chilli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- makaron tagliatelle - 300 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebule szalotki - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- natka pietruszki (posiekana)
- sok z 1 cytryny
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- płatki parmezanu - 12 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć pierś z kurczaka, wysuszyć, pokroić w cienkie paski. Zamarynować w przyprawie Knorr. Odstawić na 60 minut.
2. Ugotować makaron al dente. Posiekać czosnek, szalotki i chilli.
3. Rozgrzać na patelni połowę oliwy. Smażyć posiekany czosnek, szalotki i chilli. Odcedzić makaron. Po chwili do patelni wrzucić kurczaka oraz świeżo odcedzony makaron.
4. Wleć na patelnię kilka łyżek wody po gotowaniu makaronu oraz pozostałą oliwę. Smażyć chwilę, aż wszystkie składniki się połączą.
5. Makaron dopraw sokiem z cytryny oraz posiekaną natką pietruszki. Podawaj z płatkami parmezanu.

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