



przepisy.pl

## Makaron w pikantnym sosie pomidorowym



 45 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- makaron świderki pełnoziarnisty - 400 gramów
- pomidor - 1 kilogram
- cukinia - 200 gramów
- pomidorki koktajlowe - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona (mała) - 1 sztuka
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- filet z kurczaka - 300 gramów
- świeża bazylija kilka listków
- bazylija świeża
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić.
2. Pomidory sparzyć, obrać ze skóry, pokroić w kosteczkę. Cukinię obrać, wraz z cebulą i papryką pokroić w drobna kosteczkę, chilli pokroić w krążki, czosnek drobno posiekać. Kurczaka pokroić w cienkie paseczki.
3. Na głębokiej patelni (u mnie w woku) rozgrzać olej, usmażyć kurczaka, przyprawić pieprzem, na końcu solą, wyjąć, zostawiając odrobinę tłuszczu.
4. Na tą samą patelnię dodać cebulę, czosnek, paprykę czerwoną, chilli, smażyć ok 4 minut, następnie dodać cukinię i pomidory (pomidorki koktajlowe dodamy na końcu), dusić ok 15minut od czasu do czasu mieszając. Następnie dodać ok ok 1/4 szklanki bulionu przygotowanego z wody i Bulionu na włoszczyźnie Knorr.
5. Pod koniec duszenia dodać kurczaka i pokrojone na pół pomidorki koktajlowe, zioła, dusić jeszcze ok 3 minut. Do gotowego sosu dodać makaron, wymieszać - danie gotowe:)

---

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)