



przepisy.pl

Makaron z kurczakiem i curry



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron rurki - 400 gramów
- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- garam masala - 2 łyżki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- pomidor - 2 sztuki
- groszek mrożony - 80 gramów
- olej - 15 mililitrów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- śmietanka - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente.
2. Pierś z kurczaka pokrój w paski i smaż na patelni z rozgrzanym olejem, aż mięso będzie brązowe.
3. Dodaj do kurczaka posiekany czosnek, starty imbir, posiekane pomidory, curry, mix przypraw garam masala i smaż przez kolejne 2 minuty, po czym dodaj do makaronu.
4. Rozpuść zawartość opakowania Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr w 200 mililitrach ciepłej wody i śmietanie, po czym zagotuj sos w garnku.
5. Dodaj zamrożony groszek i po 5 minutach dodaj całość do makaronu. Wymieszaj makaron z sosem, kurczakiem, przyprawami i podawaj posypany świeżą kolendrą.

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