



przepisy.pl

Makaron z kurczakiem i kukurydzą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- makaron cannelloni - 300 gramów
- papryczka chili - 1 sztuka
- dymka - 1 pęczek
- śmietanka - 200 mililitrów
- świeża kolendra - 0.5 plastrów
- kukurydza - 1 opakowanie
- oliwa - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, cebulkę i chili posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż cebulkę oraz mięso.
3. Gdy składniki zrobią się rumiane, wlej śmietankę, dodaj odcedzoną kukurydzę i odstaw patelnię, aby śmietana się nie gotowała.
4. Do sosu wsyp zawartość opakowania Fix Knorr i wymieszaj.
5. W tym czasie ugotuj makaron według wskazówek na opakowaniu.
6. Odcedź makaron, zachowaj dwie szklanki wody z gotowania i dodaj ją wraz z makaronem do sosu.
7. Całość gotuj kilka minut. Makaron podawaj posypany posiekaną papryczką chili i kolendrą.

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