



przepisy.pl

# Makaron z kurczakiem i morelami

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- makaron wstążki - 400 gramów
- mrożony groszek - 300 gramów
- morele puszka - 200 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- cebula - 2 sztuki
- sos sojowy - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżka
- curry - 1 łyżeczka
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj. Obierz włoszczyznę, umyj i pokrój na małe kawałki. Cebulę obierz i pokrój na ćwiartki.
2. Do dużego garnka włóż kurczaka i resztę składników, zalej 2 litrami wody. Wrzuć listki laurowe, ziarenka pieprzu i Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr. Gotuj około godziny.
3. Wymij ugotowanego kurczaka, obierz z kości i pokrój na kawałki. Wywar przecedź przez gęste sito do drugiego garnka.
4. Makaron gotuj w rosoli ok 5 minut. Dodaj odsączone morele pokrojone na ćwiartki, przygotowane mięso i groszek.
5. Dopraw do smaku pieprzem i łyżką sosu sojowego. Przed podaniem lekko posyp łyżeczką curry.

---

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)