



przepisy.pl

# Makaron z kurczakiem i pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- filet z kurczaka - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- makaron rurki - 300 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- tarty ser (gouda lub parmezan) - 100 gramów
- śmietana - 250 mililitrów
- olej - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron na sposób al dente w dużej ilości wody.
2. Pokrój mięso i cebulę w kostkę, pieczarki w ćwiartki.
3. Rozgrzej olej w średniej wielkości garnku i zeszklij na nim cebulę.
4. Następnie dodaj mięso oraz pieczarki i wszystko razem podsmaż dokładnie, doprawiając odrobiną przyprawy Knorr.
5. Zalej całość śmietaną i połącz z makaronem, po czym wymieszaj.
6. Dopraw na koniec kilkoma kroplami soku z cytryny. Serwuj makaron posypany serem.

---

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)