



przepisy.pl

Makaron z kurczakiem i serem feta



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- makaron - 0.5 opakowań
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- papryczka chili - 2 sztuki
- ser feta - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- woda - 600 mililitrów
- mleko - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni podsmaż pokrojoną w piórka cebulę oraz pokrojoną w paski pierś z kurczaka.
2. W oddzielnym półmisku zrób sos. Zawartość opakowania Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr rozpuść w 600 mililitrach gorącej wody, po czym dodaj zimne mleko.
3. Makaron ugotuj al dente.
4. Dodaj do mięsa na patelni pokrojoną w plasterki ostrą papryczkę chili, makaron oraz otrzymany sos i doprowadź do wrzenia, mieszając od czasu do czasu.
5. Gotuj na wolnym ogniu pod pokrywką, aż makaron zrobi się miękki i sos zgęstnieje.
6. Dodaj kruszony ser feta i podawaj.

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