



przepisy.pl

Makaron z kurczakiem i śmietanowym sosem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- makaron penne - 400 gramów
- zielony groszek mrożony - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- ser żółty tarty - 200 gramów
- mąka - 3 łyżki
- olej roślinny - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron penne ugotuj w niesolonej wodzie.
2. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę i podsmaż na patelni.
3. Następnie mięso oprósź mąką i zalej śmietaną. Całość gotuj przez dwie minuty.
4. Dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr i zielony groszek. Gotuj jeszcze chwilę, po czym wymieszaj otrzymany sos z makaronem.
5. Makaron podawaj posypyany startym serem.

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