



# Makaron z rukolą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana 30 % - 150 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- woda - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- czosnek ząbek - 1 sztuka

## pesto z rukoli

- rukola - 1 opakowanie
- orzeszki pinii - 100 gramów
- oliwa z oliwek lub z suszonych pomidorów - 0.5 szklanek
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- sok z cytryny - 25 mililitrów
- pieprz świeżo mielony - 0.25 łyżeczek
- miód - 1 łyżka
- sól do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować pesto, do kielicha blendera włóż orzeszki, ząbki czosnku i zmiksuj. Dodaj rukolę oraz pozostałe składniki i miksuj pesto do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Pierś kurczaka skrop oliwą i posyp przyprawą do kurczaka. Smaż na grillowej patelni po 3-5 minut z każdej strony. Zawiń w aluminiową folię i odstaw na bok.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę i przesmaż posiekane składniki. Makaron ugotuj al dente i odcedź.
4. Tagliatelle z kurczakiem Knorr rozmieszaj z wodą oraz śmietaną i wlej na patelnię, zagotuj. Następnie dodaj łyżkę stołową przygotowanego wcześniej pesto i wymieszaj.
5. Ugotowany makaron wymieszaj z sosem. Pierś kurczaka pokrój w cienkie paski i połącz z makaronem. Gotowy makaron wyłóż na talerze, udekoruj listkami świeżych ziół i podawaj.

---

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)