



# Penne po królewsku

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- makaron penne - 300 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Parmezan (lub inny twarde ser) - 100 gramów
- cebule - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- woda - 100 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana)

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na sposób al dente w lekko osolonej wodzie.
2. Na patelni podsmaż pokrojone w kostkę cebule i pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka.
3. Całość zalej sosem borowikowym rozmieszanym w 200 mililitrach śmietany i 100 mililitrach wody, zagotuj. Dodaj makaron i ser parmezan, wymieszaj wszystko razem.
4. Makaron podawaj posypyany natką pietruszki i pokrojonymi w kostkę pomidorami.

---

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)