



przepisy.pl

Penne po włosku z kurczakiem i salami peperoni



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron rurki - 200 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 150 gramów
- salami peperoni lub inna pikantna kielbasa - 100 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- woda lub bulion - 150 mililitrów
- śmietana - 150 mililitrów
- olej do smażenia
- świeża bazylija do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Mięso i salami pokrój w paski. Kurczaka podsmaż na patelni na rozgrzanym oleju.
3. Po chwili smażenia dodaj salami i posiekany czosnek.
4. Fix Knorr wymieszaj z wodą lub bulionem, śmietanką i koncentratem pomidorowym.
5. Wlej płyn na patelnię z mięsem. Dodaj makaron i całość gotuj kilka minut, aż wszystkie składniki się połączą, a sos zgęstnieje. Podawaj posypane kilkoma listkami porwanej bazylii.

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