



przepisy.pl

Penne z kurczakiem i pieczarkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- kwaśna śmietana 18% - 4 łyżki
- makaron, np. penne - 200 gramów
- woda - 200 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- suszone pomidory z bazylią - 2 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Najpierw pierś pokrojona wrzuciłam na patenię i smażyłam posypałam przyprawą do kurczaka Knorr mieszałam do momentu ,aż się podsmażyło.
2. Dopiero wtedy dodałam pokrojone pieczarki posypałam przyprawą w mini kostkach czosnkiem i pietruszką podlałam wodą szklanką i tak z 20 minut pod pokrywką trzymałam .
3. Doprawiłam solą i pomidorkami suszonym wymieszałam i dalej poddusiłam jeszcze z 15 minut. Dodałam 4 łyżki śmietany zamieszałam chwile . Makaron penne ugotowałam na półtwardo i dodałam do sosu wymieszałam przykryłam i zostawiłam na 10 minut . Podawałam z pomidorkami .

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