



przepisy.pl

Penne ze szparagami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- penne - 300 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- szparagi zielone obrane - 150 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ser pleśniowy typu blue - 100 gramów
- świeży tymianek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy.
2. Piersi i cebulę pokrój w paski. Na rozgrzanej oliwie przesmaż kurczaka, dodaj cebulę oraz pokrojone w mniejsze kawałki szparagi.
3. Zawartość opakowania Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr rozmieszaj z wodą oraz śmietaną i wlej na patelnię z kurczakiem. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze chwilę.
4. Gorący makaron nałóż na talerze, polej sosem i posyp pokruszonym serem. Danie udekoruj listkami tymianku.

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