



przepisy.pl

Spaghetti w bazyliowym sosie



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 200 gramów
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- suszone pomidory - 100 gramów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- śmietana - 300 mililitrów
- parmezan lub inny ser o zdecydowanym smaku - 100 gramów
- orzeszki pinii - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente, według zaleceń producenta.
2. Śmietanę zmiksuj w kielichu miksera z bazylią. Na patelni, na rozgrzanej oliwie usmaż pokrojonego w kostkę kurczaka. Na drugiej suchej patelni upraż orzeszki pinii. Gdy będą gotowe, wymieszaj razem i dodaj pokrojone w kostkę suszone pomidory. Całość zalej śmietaną zmiksowaną z bazylią, dodaj Fix Knorr. Wszystko razem przed zagotowaniem dokładnie wymieszaj.
3. Do powstałego sosu dodaj ugotowany makaron i starty parmezan. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i podawaj.

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