



przepisy.pl

Spaghetti z kurczakiem, suszonymi pomidorami i fasolką



 20 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- suszone pomidory - 50 gramów
- biała fasola z puszki - 240 gramów
- czerwone pesto - 3 łyżki
- bulion drobiowy lub warzywny - 1 szklanka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- czosnek mielony do smaku
- papryka słodka do smaku
- sól do smaku
- zielona pietruszka (opcjonalnie)
- makaron spaghetti - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka wypłukać, osuszyć i pokroić w paseczki.
2. Fasolkę z puszki odsączyć, pomidory suszone pokroić w paski.
3. Na teflonowej patelni rozgrzać 3 łyżki Ramy Smaż jak szef kuchni, chwilę poczekać aż znikną bąbelki, co oznacza, że jest idealnie rozgrzana, wrzucić kawałki kurczaka, dodać mielony czosnek, paprykę, zamieszać i chwilę obsmażyć aż do uzyskania złotego koloru mięsa. Do zrumienionego mięsa dodać paseczki pomidorów.
4. W małym garnuszku rozmieszać gorący bulion z 3 łyżkami czerwonego pesto, zawartość przelać do patelni z mięsem, zmniejszyć ogień, dodać fasolkę, wszystko wymieszać i dusić razem jeszcze ok. 3 minuty do odparowania płynu i połączenia składników.
5. Makaron ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu ok. 9 minut, odcedzić. Gorący makaron przełożyć na talerze, połączyć przygotowanym sosem, można udekorować zieloną pietruszką.

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