



przepisy.pl

Szybkie tagliatelle z kurczakiem i pomidorkami cherry



25 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- świeża bazylija kilka listków
- śmietana 30 % - 150 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- starty ser np mozzarella - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź. Pomidorki pokrój na połówki.
2. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę 1x1 cm, dodaj oliwę, sól, pieprz do smaku i wymieszaj.
3. Zamarynowane mięso z kurczaka usmaż na rozgrzanej patelni.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj w miseczce z wodą i śmietaną. Płyn wlej na patelnię i zagotuj.
5. Dodaj do sosu ugotowany makaron, pokrojone pomidorki oraz porwane na mniejsze kawałki liście bazylii. Gotowy makaron wyłóż na talerze, posyp serem i podawaj.

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