



przepisy.pl

# Tagliatelle Carbonara z soczystym kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- woda - 150 mililitrów
- oliwa - 4 łyżeczki
- świeży rozmaryn do dekoracji

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi posyp przyprawą Knorr i skrop oliwą. Następnie na patelni połóż kawałek pergaminu i smaź na nim mięso na średnim ogniu przez 3 minuty z każdej strony.
2. Zawartość opakowania Fix Knorr rozmieszaj z wodą i śmietaną. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 1 minutę.
3. Usmażone piersi pokrój w nieduże kawałki.
4. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Odcedź.
5. Ugotowany makaron i kawałki kurczaka wymieszaj z sosem, a następnie zagotuj. Gotowy makaron wyłóż na talerze i udekoruj gałązką rozmarynu. Podawaj z chrupiącą grzanką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)