



przepisy.pl

Tagliatelle z kurczakiem i szparagami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- wędzony kurczak - 300 gramów
- szparagi - 200 gramów
- musztarda francuska - 1 łyżka
- bułka tarta - 4 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W lekko słonej wodzie ugotuj tagliatelle, aż będzie al dente.
2. Zagotuj wodę w garnku, dodaj cukier i sok z cytryny. Gotuj szparagi przez 5 minut.
3. Oddziel mięso kurczaka od kości i porwij w nitki.
4. W żaroodpornym naczyniu delikatnie połącz makaron, mięso z kurczaka, sos w słoiku Knorr, musztardę oraz szparagi.
5. Posyp wszystko bułką tartą i piecz w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 180 °C.

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