



przepisy.pl

Tagliatelle z sosem czosnkowym i grillowanym kurczakiem



25 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- czosnek - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- wino białe wytrawne - 100 mililitrów
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- parmezan lub inny twarde ser - 20 gramów
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Główkę czosnku zawiń w aluminiową folię i wstaw do nagrzanego do 180° C piekarnika na 25 minut. Po tym czasie czosnek obierz, rozgnieć i drobno posiekaj. Natkę oraz cebulę także posiekaj, a ser zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
2. Pierś osusz papierowym ręcznikiem, skrop oliwą i posyp przyprawą do kurczaka. Pierś usmaż na grillowej patelni (po 4-5 minut z każdej strony), lekko wystudź i pokrój w paski.
3. Na patelni rozgrzej oliwę, zeszklij cebulę, a następnie wlej wino i podgrzewaj do momentu odparowania płynu.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj w miseczce ze śmietaną, wlej na patelnię i zagotuj.
5. Zmniejsz ogień, dodaj do sosu upieczony czosnek, kurczaka oraz posiekaną natkę i gotuj 3 minuty.
6. Makaron ugotuj we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź. Następnie przełóż do sosu, dopraw pieprzem i wymieszaj. Gotowy makaron przełóż na talerze, posyp startym serem i udekoruj listkami pietruszki.

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