



przepisy.pl

Tagliatelle z warzywami w sosie śmietanowym



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 12% - 100 gramów
- woda - 250 gramów
- mąka - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- oliwa - 0.5 łyżeczek
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron: Wymieszać wszystkie składniki, wyrobić gładkie ciasto (jeśli będzie zbyt twarde, dodać odrobinę letniej wody). Zawinąć w folię, odstawić na 30 min. Rozwałkować na cienki placek, pokroić na cienkie paseczki (ok. 4-5 mm).
2. Sos: Cebulę pokroić na ósemki, zeszklić na oliwie. Dodać marchewkę pokrojoną w słupki, poddusić. Dodać paseczki cukinii, bulionetkę, pieprz - chwilę podsmażyć, następnie podlać odrobiną wody i dusić (ok. 5 min).
3. Kurczaka pokroić w kosteczkę, oprószyć przyprawą do mięs, podsmażyć na złoty kolor - dodać do warzyw. Mąkę dokładnie wymieszać z wodą i śmietaną - dodać do warzyw. Zagotować. Smacznego!

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