



przepisy.pl

## Tortellini w serowo – pomidorowym sosie z kurczakiem



### Składniki:

- tortellini fromage - 1 opakowanie
- pulpa pomidorowa - 500 gramów
- piersi z kurczaka - 300 gramów
- serek topiony kremowy bez dodatków - 150 gramów
- ser pleśniowy Lazur - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 szczypty
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokroić w kostkę, posypać Delikatem Knorr, krótko podsmażyć. W płaskim naczyniu żaroodpornym ułożyć tortellini, piekarniku około 20 minut.
2. Serek topiony przełożyć do niewielkiego garnka i na małym ogniu powoli roztopiać. Dodać pulpę pomidorową, doprawić Delikatem i mini kostką czosnkową.
3. Na rozłożone w naczyniu tortellini wysypać kurczaka, zalać pulpą pomidorową połączoną z serkiem topionym. Posypać kostkami sera pleśniowego i zapiekać w piekarniku około 20 minut.

---

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)