

MAKARON CURRY Z PIECZARKAMI I KURCZAKIEM

- ✓ Danie dla 5-6 osób
- ✓ Czas przygotowania 30minut

SKŁADNIKI

- ✓ 250 g makaronu pióra
- ✓ 1 pierś kurczaka (ok.40dag)
- ✓ ok. 50 dag pieczarek
- ✓ 1-2 cebule
- ✓ 150ml śmietany 18%
- ✓ olej do podsmażenia
- ✓ sól
- ✓ 5 dag startego żółtego sera
- ✓ 5 -10 g curry do smaku
- ✓ 1 szklanka bulionu drobiowego

WYKONANIE

Kurczaka pokroić w cienkie paski. Oprószyć solą i niewielką ilością curry. Kurczaka należy podsmażyć w patelni na rozgrzanym oleju. Przełożyć do garnka.

Pieczarki opłukać i pokroić w plastry. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Pieczarki i cebulę podsmażyć na patelni. Dodać podsmażonego kurczaka. Wymieszać. Dodać gorący bulion drobiowy i śmietanę. Dodać sól do smaku i curry.

Makaron ugotować wg instrukcji na opakowaniu. Odcedzić. Połączyć sosem pieczarkowym z kurczakiem. Posypać serem żółtym startym na tarce. Podawać przybrane listkami bazylii.

SMACZNEGO

Autor : Aneta Izmer

