

MAKARON W SOSIE ŚMIETANOWYM

CZAS PRZYGOTOWANIA OK. 30 MINUT

DLA 4 OSÓB

SKŁADNIKI:

- ✿ 200g makaronu – pióra
- ✿ 1 pierś z kurczaka
- ✿ 300g pieczarek
- ✿ 2 pomidory
- ✿ 250 ml śmietanki 18%
- ✿ 2 ząbki czosnku
- ✿ Przyprawy: sól, pieprz, oregano
- ✿ Olej do smażenia
- ✿ Dekoracja: pomidorki koktajlowe, listek świeżej bazylii, żółty ser



PRZYGOTOWANIE

1. Ugotuj makaron al dente w lekko osolonej wodzie.
2. Pierś pokrój w kostkę i wymieszaj ze startym czosnkiem i solą.
3. Pieczarki pokrój w ćwiartki a pomidory w średnią kostkę.
4. Pieczarki podsmaż na patelni do odparowania wody, dodaj pierś i dalej podsmażaj. Następnie dodaj pomidory i smaż jeszcze ok. 5 min., często mieszając. Dopraw do smaku.
5. Dodaj ugotowany makaron, wlej śmietankę i mieszaj do chwili aż się zetnie.
6. Gotową potrawę posyp startym serem i oregano. Udekoruj według uznania.



WARIANT: do potrawy można dodać pokrojone czarne lub zielone oliwki

WRAŻENIA Z DEGUSTACJI

- ❁ „Danie bardzo smaczne i sycące, świetnie nadaje się na kolację”
- ❁ „Od dziś zmieniam zdanie o potrawach z makaronem, nie mogę się doczekać, kiedy znowu makaron w sosie śmietanowym pojawi się na naszym stole”



Autor: NIĆ ANNA, Stoczek Łukowski, 693152293