

kurki z makaronem i serkiem topionym

Autor: **Ewussia**Przepisów: **94** Ocena: **422**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- makaron kolanka około 250 g
- kurki 200 g
- jeden podwójny filet z kurczaka
- jedna cebula
- serek topiony 5 trójkątów
- natka pietruszki - łyżka
- szczypiorek - łyżka
- olej do smażenia
- sól, pieprz
- czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Kurki umyć i osuszyć, większe pokroić na mniejsze kawałki. filet kroimy w drobną kostkę. Na patelni podsmażyć pokrojoną w kosteczkę cebulę i fileta oraz drobno posiekany czosnek. Dokładamy kurki smażyjemy jeszcze około 5 minut. Wrzucamy serki i dolewamy wodę z makaronu stopniowo, aż uzyskamy sos o gęstości śmietany. Doprawiamy solą i pieprzem i gotujemy ok 5 min, dodajemy makaron i gotujemy kolejne 3 minuty. Wykładamy na talerze. Posypujemy szczypiorkiem i natką.

Twoje notatki do przepisu: