

Makaron od serca, z kurczakiem i suszonymi pomidorami



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1729**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron: 1,5szklanki mąki pszennej
- 1 jajko + 1 żółtko
- 1 łyżeczka oleju kujawskiego "czosnek i bazylią"
- szczypta soli 1/3 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 makaron: Mąkę przesiewamy, dodajemy całe jajko i jedno żółtko, szczyptę soli, olej i wodę. Zagniatamy ciasto, i wałkujemy na bardzo cienkie. Foremkami do ciastek wykrawamy serduszka. Makaron wrzucamy na wrzącą osoloną wodę i gotujemy - ma być al dente Kurczaka kroimy w średniej wielkości kawałki, wrzucamy na patelnię, dodajemy olej i masło - smażymy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Pomidory kroimy na pół, natkę pietruszki drobno siekamy. Gdy kurczak jest już miękki, dodajemy natkę i pomidory - cały czas mieszamy, żeby się nie przypaliło.
- 2 Ugotowany makaron odcedzamy i wrzucamy na patelnię, delikatnie mieszamy, tak by makaron był "oblany" sosem. Nakładamy na talerz,smacznego :)Zamiast smakowego oleju czy oliwy można użyć zwykłego, i doprawić czosnkiem i bazylią.
- 3 Makaron można zrobić z płatków lasagne - ugotować i powycinać serca. Ja wolałam sama :)

Twoje notatki do przepisu: