

Makaron penne z kurczakiem i szparagami z pesto



Autor: **domcia987**
Przepisów: 17 Ocena: 198



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pierś z kurczaka - 200 g
- makaron penne
- pesto zielone
- Ajvar - opcjonalnie
- smietana/jogurt/mleczko
- sól, pieprz
- pół pęczka szparagów

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron penne gotujemy w lekko osolonej wodzie - ok. 1/3 paczki i odcedzamy.

Szparagi myjemy i kroimy na części wielkości makaronu.

Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy szparagi, solimy i smażymy pod przykryciem około 10 minut co jakiś czas mieszając.

Szparagi muszą być chrupiące lekko twardawe - sprawdzamy aby nie rozgotować bo będą żyłwate.

Kurczaka przyprawiamy wedle uznania i smażymy na patelni.

Dorzucamy gotowe szparagi.

W miseczce rozrabiamy ok. 3 łyżki pesto, 3 łyżki jogurtu/śmietany bądź mleka tak aby konsystencja była dość rzadka. Ja czasami do smaku dodaję również łyżkę dwie Ajvaru.

Masę wlewamy do patelni z kurczakami, dorzucamy wcześniej ugotowany makaron i całość dokładnie mieszamy do połączenia składników..

Smacznego !!



Twoje notatki do przepisu:

