

# Makaron z groszkiem i kurczakiem – Pomysł na pyszny i prosty obiad



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: **178** Ocena: **86185**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 500 g makaronu wstążki
- około 400 g mrożonego groszku zielonego
- około 500 g piersi z kurczaka
- około 150 g czerwonej cebuli
- 1 papryczka chili
- pęczek natki pietruszki
- 3-4 łyżki oleju
- 1 łyżeczka z góreczką tymianku
- 1 łyżeczka z góreczką papryki słodkiej
- sól do smaku
- oraz około 150 ml wody w której gotował się makaron
- ser żółty ( ja użyłam sera Grana Padano)

## Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i oczyszczoną z nasionek papryczkę chili, drobno kroję i przekładam do miski, dodaję olej, tymianek, paprykę słodką i mieszam.  
Pierś z kurczaka kroję w cienkie paseczki i dodaję do marynaty, dokładnie mieszam i odstawiam na czas przygotowania pozostałych składników.

Natkę pietruszki siekam.

Cebulę kroję w cienkie półplasterki.

- 2 Teraz w lekko osolonej wodzie gotuję groszek, groszek wsypuję do gotującej wody i od momentu ponownego zagotowania gotuję około 4 minut, następnie odcedzam.
- 3 W tym czasie gdy smażę mięso, gotuję makaron.

Na rozgrzaną patelnię lub rondel (ja używam rondla), przekładam mięso razem z marynatą i smażę do miękkości mięsa. Następnie dodaję cebulę, groszek, doprawiam solą, dokładnie mieszam i smażę około 4 minut.

Pod koniec smażenia sprawdzam smak i jeżeli trzeba to doprawiam.

Na koniec dodaję około 150 ml gorącej wody z gotującego się makaronu i mieszam, dodaję

ugotowany makaron i natkę pietruszki. Dokładnie mieszam i jeszcze podgrzewam przez chwilę około 1 minuty – makaron jest gotowy.

Makaron na talerzu możemy posypać żółtym serem.

Makaron z groszkiem jest gotowy, życzę smacznego.  
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: