

# Makaron z kurczakiem i warzywami



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1022**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500 g makaronu ze szpinakiem
- 1 duża pierś z kurczaka
- 1 szalotka
- 200 g pieczarek
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 żółtej papryki
- 10 pomidorów koktajlowych
- natka pietruszki
- świeży koperek
- 1/2 szkl rosołu
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- chili do smaku
- czosnek granulowany do smaku
- sos sojowy do smaku
- 2 łyżki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według opisu na opakowaniu i odcedzić.  
Pierś i warzywa oraz pieczarki po umyciu pokroić w grubą kostkę.  
Pomidory zostawić w całości.  
Na patelni rozgrzać olej, wrzucić pierś z kurczaka, podsmażyć a potem dodać resztę składników.
- 2 Smażyć do momentu aż warzywa i grzyby będą prawie miękkie, w międzyczasie dodać przyprawy.  
Wlać rosół i chwilę dusić.  
Wrzucić makaron, wymieszać i na koniec posypać posiekaną natką i koperkiem grubo posiekanym.

## Twoje notatki do przepisu: