

Makaron z kurczakiem, pieczarkami i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym z serem lazur



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1792**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 160g makaronu - u mnie farfalle i penne,
- 150g piersi z kurczaka, kilka pieczarek,
- kilka suszonych pomidorów, 2 ząbki czosnku, 60g sera lazur,
- 250ml śmietany 30%, sól, pieprz, zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie.

Kurczaka myjemy, i kroimy na małe kawałki.

Na patelni mocno rozgrzewamy odrobinę oliwy, wrzucamy kurczaka, doprawiamy solą i pieprzem.

Czosnek drobno siekamy, pomidory kroimy w paski.

Pieczarki obieramy i kroimy.

Do zarumienionego kurczaka, dodajemy czosnek, pieczarki i pomidory - smażymy aż pieczarki będą gotowe.

Następnie wlewamy śmietanę, i doprawiamy solą i ziołami.

Gdy sos zgęstnieje, dodajemy kawałki sera, i jeszcze chwilę podgrzewamy.

Ugotowany, odcedzony makaron wrzucamy na patelnię, i dokładnie mieszamy.

Nakładamy na talerz.

Można posypać kawałkami sera.

Smacznego.

Uwaga! ser i suszone pomidory są słone, dlatego delikatnie doprawiamy danie!!

Twoje notatki do przepisu: