

Makaron z kurczakiem w sosie serowym



Autor: **WaniliaiKardamon**

Przepisów: **68** Ocena: **842**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 35 dag grubego makaronu np. gnocchi
- 1 podwójny filet z kurczaka
- 2 cebule dymki ze szczypiorem
- 3 łyżki oliwy lub oleju do podsmażenia
- 2 -3 ząbki czosnku
- Kawałek pora
- 1 szklanka słodkiej śmietanki do gotowania 18% może być też 30 %
- 1 szklanka startego żółtego sera np. cheddar
- 50 g miękkiego sera pleśniowego
- Sól morską do smaku
- Mielony biały pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, kroimy w kostkę, oprószamy solą i pieprzem.

W garnku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy mięso, dodajemy , pokrojoną dosyć drobno cebulę dymkę, por oraz czosnek, dusimy pod przykryciem do momentu aż mięso będzie miękkie, od czasu do czasu mieszamy.

- 2 Wlewamy śmietankę, dodajemy starty żółty ser oraz pokrojony na kawałki ser pleśniowy , doprawiamy białym pieprzem i ewentualnie solą do smaku, gdy sos leciutko zgęstnieje, zestawiamy z ognia.
- 3 W tym samym czasie gotujemy makaron wg wskazówek na opakowaniu, miękki odcedzamy na sicie-nie przelewamy wodą!
- 4 Gorący dodajemy do garnka z sosem, mieszamy, od razu podajemy.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: