

Makaron z kurczakiem w sosie śmietanowo-grzybowym



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16732**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 30 dag grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- 200 g śmietany 12 %
- pęczek szczypiorku
- sól, pieprz, słodka czerwona papryka
- masło i olej do smażenia
- makaron razowy -350-400 g

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w piórka. Podsmażamy na maśle w rondlu. Dodajemy pokrojone na kawałki grzyby. Dusimy pod przykryciem, aż grzyby zmiękną. Doprawiamy solą, pieprzem i papryką. Dodajemy śmietanę, mieszamy i odstawiamy.
Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy kurczaka pokrojonego w kostkę i smażymy kilka minut na dużym ogniu.
Solimy i pieprzymy.
Dodajemy grzyby z cebulą i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy kilka minut na małym ogniu dodając w tym czasie posiekany szczypiorek.



- 2 Podajemy z makaronem razowym - mogą być świderki.



Twoje notatki do przepisu: