

# Makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym



Autor: **balbinka568**  
Przepisów: **188** Ocena: **3237**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- -Makaron rurki - 500 g
- -Czosnek - 4 ząbki
- -Cebula - 1 szt mała
- -Filet z kurczaka - 800 g
- - Śmietana - 400 g
- -Przyprawa do kurczaka
- -Woda - 100 ml
- -Oregano - 1 łyżeczka
- -Vegeta - 0,5 łyżeczki
- -Pieprz - 0,5 łyżeczki
- -Olej - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować, przecedzić i przelać zimną wodą.
- 2 Czosnek i cebulę obrać, drobno pokroić i podsmażyć na oleju.
- 3 Fileta z kurczaka pokroić w kostkę, posypać przyprawą do kurczaka i wymieszać. Dodać do czosnku i cebuli, smażyć do całkowitego wyparowania wody.
- 4 Śmietanę wymieszać z oregano, vegetą, pieprzem i wodą. Wlać na patelnię do mięsa, gotować aż sos zgęstnieje (ok. 10 minut).
- 5 Wszystko wymieszać z makaronem. SMACZNEGO.

## Twoje notatki do przepisu: