

Makaron z kurczakiem z warzywami w sosie serowym



Autor: **ErJot**

Przepisów: **663** Ocena: **5821**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka 40 dag
- papryka czerwona 1 szt
- papryka żółta 1 szt
- pieczarki 20 dag
- tłuszcz do smażenia
- makaron 40 dag
- śmietana 30% 1 szklanka
- żółty ostry ser 15 dag
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- mielona słodka papryka do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron /rurki, kolanka lub podobny/ gotujemy al dente w osolonej wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu. Fileta z kurczaka kroimy w kostkę i podsmażamy na rumiano na rozgrzanym oleju. Oprószamy solą, pieprzem i mieloną papryką.



- 2 Papryki myjemy, oczyszczamy z gniazd nasiennych i nasion i kroimy w średnią kostkę. Pieczarki oczyszczamy i kroimy na ćwiartki lub ósemki. Pieczarki dodajemy do zrumienionego mięsa a po 5 min dodajemy papryki. Podsmażamy do czasu aż uzyskamy ulubioną twardość warzyw - jedni

wolą paprykę lekko twardą a inni prawie rozgotowaną. Doprawiamy do smaku.



- 3 Przygotowujemy sos serowy: do rondelka wlewamy śmietanę i dodajemy starty na tarce o drobnych oczkach żółty ser. Ronderek stawiamy na małym ogniu i podgrzewamy /ciągle mieszając/ do czasu aż ser się roztopi. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



- 4 Na talerzu układamy porcje makaronu, na nim kurczaka z warzywami i polewamy przygotowanym sosem.



Twoje notatki do przepisu: