

Makaron z kurkami w sosie śmietanowym



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **196** Ocena: **8745**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 garście kurek
- 1/2 średniej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 10 dag wędzonego boczku
- 150 ml śmietanki 30%
- szczypiorek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente.
- 2 Na patelni z dodatkiem odrobiny oleju przysmażamy boczek pokrojony w drobną kosteczkę. Gdy się zezłoci dodajemy pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę i smażymy kolejne 1-2 minuty.
- 3 Następnie dodajemy pokrojony w plasterki ząbek czosnku i smażymy ok minuty. Odlewamy część tłuszczu, który wytopił się z boczku, żeby danie nie było zbyt tłuste.
- 4 Dodajemy dokładnie umyte i odsączone z wody kurki. Smażymy co jakiś czas mieszając ok 5 min. Wlewamy 150 ml śmietanki 30%, przyprawiamy pieprzem i dusimy, aż się zredukuje i powstanie sos. Na koniec przyprawiamy bardzo małą ilością soli (pamiętajmy, że boczek jest słony).
- 5 Do tak przygotowanego sosu wrzucamy odcedzony z wody makaron i dokładnie mieszamy - makaron powinien być oblepiony sosem.
- 6 Na talerzu dekorujemy drobno posiekanym szczypiorkiem i świeżo zmielonym pieprzem
- 7 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: