

Makaronowa patelnia



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **192** Ocena: **2053**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250 g. makaronu rurki
- 1 duża pierś z kurczaka, lub 2 mniejsze (miałam 400 g.)
- 1 papryka czerwona
- 1/2 papryki żółtej
- 1/2 puszki kukurydzy
- biała cześć pora
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 pomidor
- 1 serek topiony śmietankowy (100 g.)
- 1/3 szklanki gorącej wody
- sól, pieprz, curry
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś pokroić w kostkę. Przyprawić solą, pieprzem i curry. Odstawić na pół godziny. Pomidora sparzyć i obrać ze skórki. Pokroić w kostkę. Makaron ugotować al dente. Piersi podsmażyć na niewielkiej ilości oleju. Przełożyć do miski. Na patelni na której smażyły się piersi, dolać trochę oleju. Wrzucić pokrojony w półplasterki por i pokrojonego pomidora. Papryki pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię. Następnie dodać kukurydzę i pietruszkę. przyprawić solą i pieprzem. Podsmażyć około 10 minut. Dodać wcześniej podsmażoną pierś. Serek pokroić na mniejsze kawałki i wrzucić na patelnię. Wlać gorącą wodę i mieszać do powstania sosu.



② Dodać ugotowany makaron i wymieszać.



Twoje notatki do przepisu: