

Obiad w 20 minut



Autor: **konhambos**
Przepisów: **414** Ocena: **8193**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g fileta z piersi kurczaka
- 80 ml octu balsamicznego
- 2 + 2 łyżki oliwy z oliwek
- 500 g spaghetti
- 500 g pomidorów
- 1 mała czerwona cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1,5 garści rukoli
- 1 garść bazylii
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mieso marynować w occie balsamicznym przez co najmniej 30 minut. W międzyczasie pokroić cebulę, czosnek i pomidory. Na dużej patelni rozgrzać dwie łyżki oliwy z oliwek i usmażyć na niej filety. W międzyczasie ugotować makaron. Po wyjęciu filetów z patelni wlać do niej następne 2 łyżki oleju i smażyć czosnek i cebulę przez minutę i przez następne 2 minuty pomidory; dodać ugotowany makaron, pokrojoną w paski bazylię i rukolę. Wszystko dokładnie wymieszać, doprawić solą, pieprzem i octem balsamicznym.



- 2 Filety pokroić w paski i podać z makaronem.



Twoje notatki do przepisu:

