

Pappardelle z sosem serowym, kurczakiem i marchewką



Autor: **szynszylka**
Przepisów: 52 Ocena: 1688



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- makaron pappardelle, 250 g
- serek topiony duży, 1 sztuka
- filet z udeka kurczaka, 2 szt
- mleko, 1 szklanka
- ser żółty, 2 plastry
- marchewka mrożona, 1 szklanka
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z udek kurczaka kroimy w małą kostkę, doprawiamy solą i pieprzem i smażymy na teflonowej patelni bez oleju. Zdejmujemy z ognia.
- 2 Marchewkę gotujemy w lekko osolonej wodzie. Zdejmujemy z ognia i odsączamy.
- 3 Na osobnej patelni podgrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim serek topiony i ser żółty. Doprawiamy pieprzem.
- 4 Do otrzymanego sosu serowego dodajemy marchewkę i kurczaka.
- 5 Makaron pappardelle gotujemy al dente, odcedzamy i mieszamy z sosem.
- 6 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: