

Penne w sosie śmietanowym z anchois, kurczakiem i rukolą

Autor: **Futka**Przepisów: **1023** Ocena: **28544**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- makaron penne
- pierś z kurczaka
- świeża rukola
- ząbek czosnku
- 250 g śmietany
- 3 filety Anchois
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- gałka muszkatołowa
- pieprz biały
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczoną pierś z kurczaka kroimy w kostkę i oprószamy ją delikatnie solą (nie za dużo, ponieważ sos będzie dość słony) oraz białym pieprzem. Masło i oliwę rozgrzewamy na patelni i rumienimy kawałki kurczaka.
- 2 Z filetów anchois wyjmujemy kręgosłupy i miksujemy je w rozdrabniaczu ze śmietaną oraz musztardą Dijon. Gdy powstanie jednolity i kremowy sos, wlewamy go do podsmażonych kawałków kurczaka, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, pieprz biały oraz szczyptę gałki muszkatołowej. Całość dusimy około 5 minut

* Sosu nie trzeba dosalać, gdyż anchois i musztarda są wystarczająco słone

- 3 Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Sos z kurczakiem mieszamy z ugotowanym penne oraz świeżą rukolą, układamy na talerze i gotowe!
Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: