

Penne z cukinią i kurczakiem



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2383** Ocena: **52916**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 małe cukinie
- 4 małe pomidory
- duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek
- podwójny filet z kurczaka
- 300 g makaronu penne
- 3 łyżki cebulki marynowanej
- łyżka ziół prowansalskich
- natka pietruszki
- 300 ml bulionu warzywnego
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka kroimy w dużą kostkę ,smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Cukinię i cebulę kroimy w kostkę ,dodajemy do kurczaka razem z ziołami prowansalskimi ,pokrojonym czosnkiem , cebulkami i pomidorami pokrojonymi w ćwiartki (wcześniej sparzonymi i obranymi ze skórki). Zalewamy bulionem i dusimy około 15 min. Do smaku całość doprawiamy solą i pieprzem. Makaron gotujemy al dente ,osączamy i mieszamy z sosem i posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: