

Penne z grzybami mun i kurczakiem



Autor: **GojaSM**

Przepisów: **40** Ocena: **956**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g makaronu penne
- 1 papryka żółta
- 10 g grzybów mun
- 1 cebula
- 1 szklanka rosołu (250 ml)
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 500 g piersi z kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- po 1/2 łyżeczki curry, papryki ostrej, imbiru, pieprzu cytrynowego
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso opłukać pod zimną wodą, pokroić w kostkę, przyprawić dodać zmiądzony czosnek, wymieszać i odstawić na 20 min. Makaron ugotować al'dente, paprykę opłukać i pokroić w kostkę. Grzyby zalać wrzątkiem i odstawić na 5 minut następnie wyjąć z wody i pokroić na mniejsze kawałki. Rozgrzać patelnię z 2 łyżkami oleju i przesmażyć mięso. Następnie przełożyć do garnka. Podlać rosołem i dusić 5 minut. W tym czasie obrać i pokroić w piórka cebulę. Przesmażyć ją na łyżce oleju do zrumienienia. Dodać do niej paprykę i grzyby mun. Smażyć razem 2 minuty. Przełożyć do mięsa dusić razem około 4 minuty. Dodać makaron, wszystko razem wymieszać. Skrobię rozmieszać w 1/4 szkl. zimnej wody dodać do makaronu, doprowadzić do wrzenia i ściągnąć z ognia. Na końcu już bez gotowania dodać jogurt naturalny, całość wymieszać i rozkoszować się naprawdę fajnym daniem.

Twoje notatki do przepisu: