

Penne z kurczakiem



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49867**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- makaron penne 200g
- ogórek zielony 1 szt
- ćwiartka z kurczaka 1 szt
- nać z pietruszki 1/2 pęczka
- papryka czerwona 1/2 szt
- cebula 1 szt
- mielona papryka, sól, pieprz
- oliwa z oliwek
- sos: oliwa z oliwek 1 łyżka, ocet balsamiczny 1 łyżka, sól, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, odcedzić, przelać zimną wodą, aby się nie skleił.

Paprykę pokroić w kostkę, cebulę w piórka. Warzywa zeszklić na oliwie z oliwek.

Ćwiartki kurczaka ugotować w lekko osolonej wodzie, wystudzić. Oddzielić mięso od kości.

Kawałki mięsa posypać papryką mieloną, podsmażyć na patelni.

W misce wymieszać makaron, podsmażone mięso, cebulę i paprykę. Dodać ogórka pokrojonego w grubą kostkę oraz posiekaną nać pietruszki. Całość zalać sosem z oliwy i octu balsamicznego, wymieszać.



- 2 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

