

# Penne z kurczakiem i różyczkami w sosie śmietanowym



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2383** Ocena: **52917**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 400 g makaronu penne
- podwójny filet z kurczaka
- 1/2 małego kalafiora
- 1/2 małego brokuła
- 200 ml śmietany
- 2 łyżki mąki
- cebula
- oliwa z oliwek (u mnie z dodatkiem cytryny)
- sól ,pieprz ,cukier
- 300 ml bulionu warzywnego

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałem według przepisu na opakowaniu.

Na głębokiej patelni rozgrzałem oliwę ,dodałem pokrojonego w duże kawałki kurczaka. Lekko podsmażyłem ,dodałem pokrojoną w kostkę cebulę. Dusilem pod przykryciem 5 min. Następnie dolałem bulion i dusilem dalej 15 min. Śmietanę wymieszałem z mąką ,dodałem trochę bulionu ,wlałem do całości i dokładnie wymieszałem. Zagotowałem. Doprawiłem do smaku solą i pieprzem.

Brokuły i kalafior podzieliłem na różyczki ,opłukałem i blanszowałem w wodzie z solą i cukrem (5 min). Osączyłem i dodałem do sosu. Ponownie zagotowałem. Podałem z makaronem.

## Twoje notatki do przepisu: