

Tagliatelle z kurczakiem i dodatkami :)



Autor: **dodusia222**
Przepisów: **30** Ocena: **856**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Tagliatelle ze szpinakiem 250g
- Filet z kurczaka podwójny
- Cebula 2szt
- Papryka czerwona 2szt
- Cukinia 1szt
- mąka pół łyżeczki
- Sól morską, pieprz (do smaku)
- papryka słodka, rozmaryn, curry (po pół łyżeczki)

Sposób przygotowania:

- 1 Tagliatelle ze szpinakiem ugotować według przepisu na opakowaniu.
Fileta pokroić na kostkę.
Cebulę, paprykę na paseczki.
Cukinie po usunięciu pestek pokroić na paseczki.
- 2 Kurczaka z cebulą podsmażyć na odrobinie oleju z dodatkiem papryki słodkiej, rozmarynu, soli, pieprzu i curry. Po około 10 min dodać czerwoną paprykę i zalać wszystko wodą niech się tak wszystko pogotuje chwile. Dodać cukinie.
- 3 Mąkę wymieszać np. w szklance ze 100 ml zimnej wody i zalać wszystkie składniki tak aby powstał sosik. Gotować jeszcze tak 5 min i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: