

Tagliatelle z kurczakiem w kremowym sosie kurkowym



Autor: **mimiwiki**

Przepisów: **578** Ocena: **17419**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g makaronu tagliatelle (u mnie razowy)
- 1 średnia biała cebula
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 300 g kurek
- 200 ml śmietany 18% (można zastąpić gęstym jogurtem naturalnym)
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na małym ogniu na oliwie. Dodajemy mięso pokrojone w kostkę i zwiększamy ogień. Doprawiamy solą i pieprzem i smażymy na złoto. Dorzucamy kurki (większe grzyby kroimy na mniejsze kawałki) z łyżeczką tymianku. Dodajemy 1/4 szklanki wody i dusimy razem przez 5 minut. Wlewamy śmietankę, dodajemy gałkę i gotujemy, aż sos się ładnie zredukuje (możemy jeszcze doprawić do smaku solą i pieprzem). Do sosu wrzucamy posiekaną natkę pietruszki i odcedzony makaron. Mieszamy wszystko dokładnie i nakładamy na talerze :) Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: